APRILE 2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

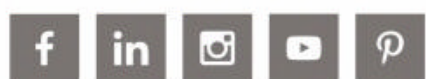
CIOCCOLATO
L'UOVO FATTO IN CASA

PRIMI PIATTI
DA PROVARE SUBITO: RAVIOLI DI BACCALÀ CON FAVE E SALAME

PASQUA!

La pastiera in tante versioni. Tradizionale con il trucco (pomodori?), lievitata...

IDEE PER IL PRANZO DA TUTTA L'ITALIA

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

LA RICETTA PIÙ BUONA

Anni fa, i miei genitori ospitarono a casa una signora proveniente da un Paese con una situazione a dir poco difficile e molto povero. Ricordo che la mattina metteva tanto latte nel tè – per nutrirsi di più, diceva – e andava in giro per la città a piedi per risparmiare i soldi del tram. La sera era stanca ma visibilmente felice di stare con noi. Quando partì ci regalò delle piccole tovagliette confezionate con le sue mani per ripagare la nostra generosità. E furono sulla nostra tavola e nei nostri ricordi per tanto tempo. Proveniva da un Paese in piena dittatura e non abbiamo mai più saputo nulla di lei. Pochi giorni fa, Brendan Allthorpe, il nostro art director australiano che ha vissuto per tanti anni in giro per il mondo (sua moglie è milanese), mi ha detto che sta ospitando delle persone scappate dalla guerra. Così, me lo ha riferito in corridoio. Come se fosse la cosa più normale del mondo, ha aperto la sua casa e ogni giorno cucina insieme a loro e per loro, con la semplicità di una famiglia più estesa e le difficoltà della convivenza in un ambiente ristretto. È proprio vero: quando stendiamo la tovaglia per il pranzo e la cena non stiamo solo sedendoci a tavola ma aprendo le trattative a una reale condivisione, dove la parola pace è il piatto principale. Se ci fosse una ricetta, direi che l'ingrediente generosità non potrebbe mancare e neanche un po' di cuore. E più di tutto, l'amore.

P.S. La Condé Nast, la casa editrice che pubblica *La Cucina Italiana*, sta raccogliendo fondi per aiutare la popolazione ucraina mediante il sito della Croce Rossa Internazionale. *icrc.org*

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalenafossati

92
Alice Etro con il suo plum cake vegano al latte di cocco.

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

IL RICETTARIO

LA SCUOLA

GUIDE

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

In copertina: Pastiera classica e salsa di pomodoro e miele (pag. 20). Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

FOTO INGREDIENTI **AG.123RF, ARCH. LCI**

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 04 - Aprile 2022 - **Anno 93°**

Direttrice Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattrice
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattrice esperta) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (coordinamento sito) – svirone@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it

Cuoche e cuochi
DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, PAOLO GRIFFA, CRESCENZO MORLANDO, JOËLLE NÉDERLANTS, DARIO PISANI, GIULIA ROTA, SARA TIENI

Hanno collaborato
FIAMMETTA FADDA, GIOVANNA FROSINI, SARA MAGRO, MASSIMO MONTANARI, MARIANGELA NEGRONI, CARLO OTTAVIANO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, GABRIELE ZANATTA

Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, AG. TAVERNE AGENCY, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, GIOVANNA DI LISCIANDRO, ANDREA DI LORENZO, RICCARDO LETTIERI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI
Circulation Director ALBERTO CAVARA
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Digital CTO MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video RACHELE WILLIG

Advertising sales
Fashion, Luxury, Beauty Sales Director, Vanity Fair & Vogue Lead MICHELA ERCOLINI
Bizfitech, Cpg, Media/Entertainment & Auto Sales Director, GQ Italia &Wired Italia Lead LORIS VARO
Home & Travel Sales Director, La Cucina Italiana, AD Italia e CN Traveller Italia Lead CARLO CLERICI
Cnx Italia Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Sales Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Regional Sales Director ANTONELLA BASILE
Beauty Director MARCO RAVASI
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Account Strategist/Brand Ambassador La Cucina Italiana FEDERICA METTICA

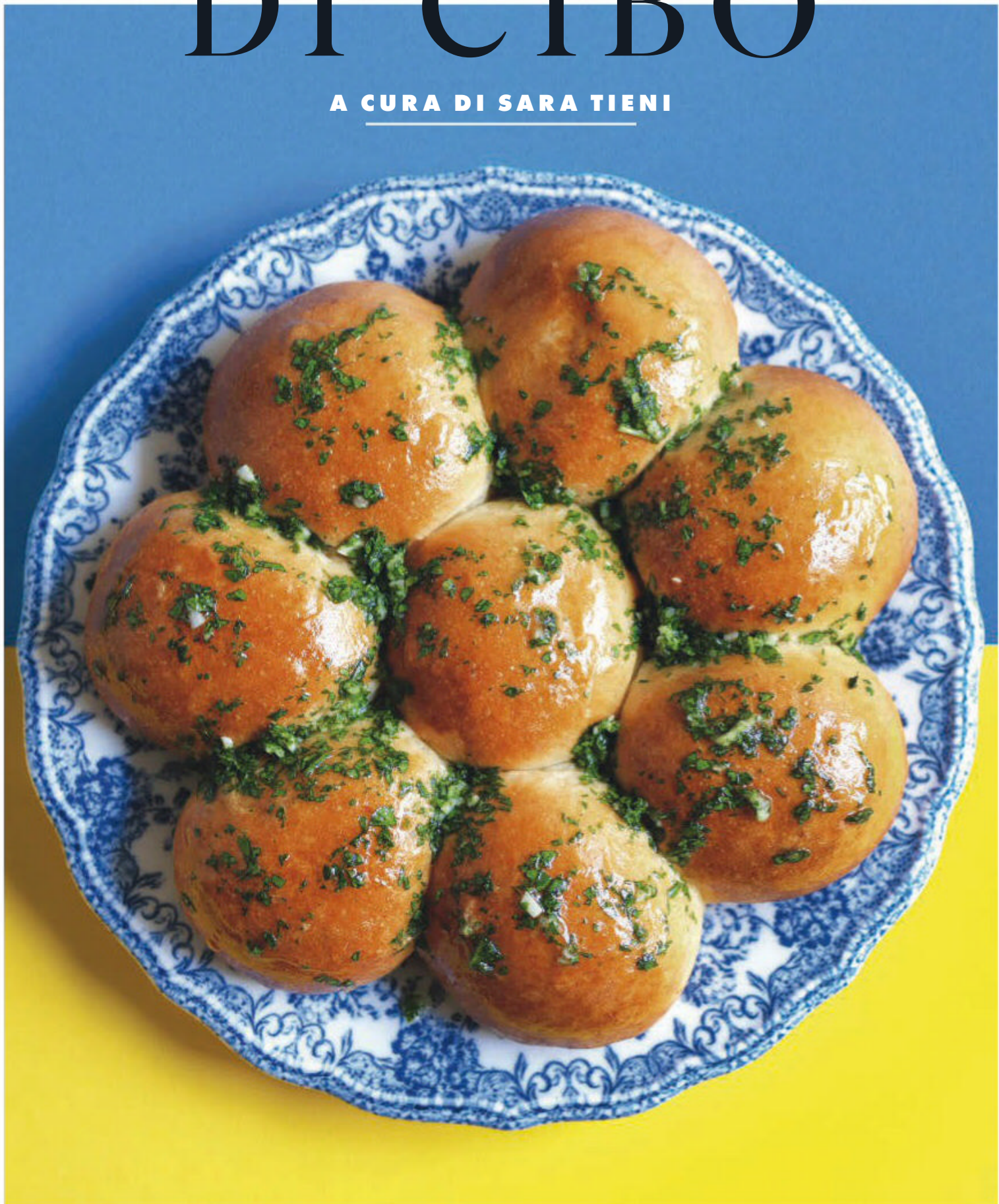
Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

130 YEARS
1892 - 2022
HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

APRILE 2022

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI SARA TIENI

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **S. TIENI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA TAVOLA DELLA PACE

NEL NOME DEL PANE

Sembrano fatti apposta per essere condivisi questi soffici *pampushki*, dall'appellativo *Pam-poo-shka!* che in Ucraina si riferisce, in genere, a una donna florida e solare. Lievitati per una notte e poi cotti insieme in un'unica teglia, si condiscono appena sfornati con un'emulsione di prezzemolo fresco, aglio e olio di girasole. È un pane di casa che accompagna di solito il *borsch* rosso e che noi di *La Cucina Italiana* proponiamo alle nostre lettrici e ai nostri lettori in segno di solidarietà verso questo Paese travolto dalla guerra. La ricetta a cura della nostra Joëlle Néderlants si trova sul sito *lacucinaitaliana.it*

La Minikitchen, il mobile da cucina disegnato nel 1963 da Joe Colombo per Boffi e il primo numero di *La Cucina Italiana*, 1929.

IN MOSTRA

C'È PIÙ GUSTO

Da Pellegrino Artusi al 2050: a Mestre si viaggia nel tempo attraverso il meglio della cultura culinaria italiana

Ci siamo anche noi di *La Cucina Italiana* (e il nostro primo numero) alla grande mostra **Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, che sarà allestita al terzo piano di M9 - Museo del '900 di Mestre (Venezia), dal 25 marzo al 25 settembre 2022. Non solo cuochi e chef al centro della scena ma «una grande casa fatta di stanze che raccontano il gusto degli italiani attraverso il paesaggio agricolo, la biodiversità dei prodotti, la cucina di casa, il cibo di strada, il design e i flussi migratori, le sfide dell'ambiente e della salute, l'ingegneria spaziale e le nuove filiere». Sotto, scatto dalla serie *Luoghi del Cibo*, 2019-2022, di Filippo Romano. Info: *m9museum.it*

PER FARE UN CALICE CI VUOLE UN FIORE

Celebrare la Terra (il 22 aprile è il World Earth Day, *earthday.org, earthdayitalia.org*) partendo dalla vigna. Lo dimostra Summa, appuntamento internazionale incentrato sui vignaioli sostenibili: il 9 e 10 aprile nella Tenuta Alois Lageder (a Magrè-Bolzano, sulla Strada del Vino) si potrà degustare e conoscere un centinaio tra etichette nazionali e internazionali green. E «verdi» sono anche le bollicine del Prosecco Doc Extra Dry Biologico di Ponte 1948, azienda veneta impegnata nella tutela delle specie endemiche vegetali e animali, utili a preservare la biodiversità e la salute delle vigne. *ponte1948.it*

PIZZA IN TEGLIA SÌ, MA D'AUTORE

È una delle più ghiotte novità del 2022. Un indirizzo? Quello dell'artigiano Daniele Campana. Nel suo laboratorio di Corigliano Calabro (Cosenza) propone 45 farciture stagionali ispirate alla tradizione locale, come alici, lardo e broccoletti. *Info: tel. 0983 887524.*

FOTO IVAN BORTONDELLO

CON DOLCEZZA

SORPRENDERSI

Zafferano, sale di Persia e pennellate d'artista ma anche sfere di pasta fresca: la Pasqua 2022 ci regala piccoli tesori nascosti

1. Di cioccolato fondente e granella caramellata firmato da Dolce&Gabbana per **Baci Perugina**, *baciperugina.com* **2.** Cioccolato bianco arricchito di zafferano e macaron a rilievo: è l'uovo ideato dal pasticciere Enrico Rizzi per **Zafferano Leprotto**, in edizione limitata su *enricorizzi.com* **3. La Martesana Milano**: cioccolato bianco con granella di pistacchi, *lamartesanamilano.com* **4.** L'uovo della storica pasticceria torinese **Gerla 1927** è di cioccolato finissimo al latte, spolverizzato d'oro edibile, *gerla1927.com* **5.** Con cuoricini al lampone, **La Pasqualina**, *lapasqualina.it* **6.** Uovo *Fuoco* di cioccolato al latte o fondente con pennellate ad arte, **Bodrato**, *bodratocioccolato.it* **7.** Doppio strato per l'uovo Fondente&Cacao di **Ferrero Collection**, *ferrero.com* **8.** Uovo di **Baule Volante** in cioccolato extrafondente al 92% con sorpresa in legno ecosostenibile, *baulevolante.it* **9.** Uovo-tavoletta **Venchi** in cioccolato bianco con granella di lamponi, *venchi.it* **10.** Si chiama *Ovo* uno dei formati di pasta fresca surgelata 3D che **BluRhapsody** ha ideato per la Pasqua 2022, *blurhapsody.com* **11.** C'è anche la Pastiera napoletana tra i dolci tradizionali realizzati da un team di pasticcieri per **Iper La grande i**, *iper.it* **12.** Ovetti di **Pastiglie Leone** con latta in edizione limitata, *pastiglieleone.com* **13.** Ovetti multigusto, **Motta Milano**, *mottamilano.it* **14.** Uovo di **Alce Nero** in cioccolato fondente al 66%, biologico della Costa d'Avorio, *alcenero.com* **15.** Tavoletta Mr. Bunny di **Zàini Milano**: cioccolato fondente con sale blu di Persia, *zainimilano.com* **16.** Set di **Lindt** in edizione limitata per i settant'anni del coniglietto Gold Bunny, *lindt.it* **17.** Colomba senza canditi di **Bauli**, che quest'anno festeggia un secolo, *bauli.com* **18.** Colomba al cioccolato, **Pasticceria Filippi**, *pasticceriafilippi.it* **19.** Colombe **Muzzi Antica Pasticceria**, incartate a mano e lievitate 72 ore, *pasticceriamuzzi.com*

COME ERAVAMO

«In occasione della Pasqua una lieta consuetudine è quella di preparare le uova colorate che possono servire sia per abbellire la tavola sia per far divertire i bambini, nascondendole negli angoli più nascosti sia della casa sia del giardino».
***La Cucina Italiana*, aprile 1956**

LATTE SUPER

Prodotto da mucche allevate solo a pascolo, tra 800 e 2000 metri, il latte fieno dell'Alto Adige, secondo un nuovo studio dell'Università di Vienna, ha il doppio di acidi grassi Omega-3 e di acidi linoleici correlati rispetto ai latticini prodotti da latte convenzionale. L'ultima tendenza? Consumatelo in versione kyr, come fanno i finlandesi: avrete un super probiotico naturale.
altoadigelatte.com

DESIGN

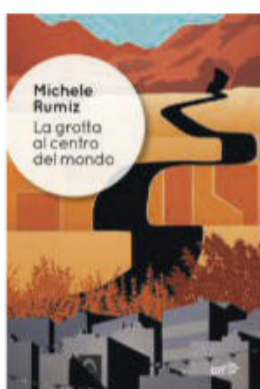
INSIEME È MEGLIO

Una nuova collaborazione tra moda e cucina per creare «un luogo fluido, di apertura e accoglienza»

Cucina concepita non solo come cuore pulsante della casa ma sempre più come «spazio della socialità e dell'accoglienza». Nasce nel segno dell'inclusività la nuova collaborazione che vede protagonisti Diesel e Scavolini. Il brand di moda fondato da Renzo Rosso (nella foto) e il marchio italiano di arredo per la casa si sono incontrati in un progetto che ha un nome-manifesto: *Diesel Get Together*, nuova collaborazione dopo *Diesel Social Kitchen*. Il risultato? Un ambiente che ibrida la cucina con la zona soggiorno regalando fluidità agli ambienti e al loro uso (sotto) e dà la possibilità di abbinare liberamente, come accade per gli accessori del prêt-à-porter, elementi indipendenti della collezione Misfits (carrelli, tavole, credenze) al fine di ampliare il senso di un perenne divenire.
scavolini.com, it.diesel.com

GOLOSO CHI LEGGE

DI **ANGELA ODONE**

La gioia del cibo e del nutrire chi si ama. E poi ricette e consigli pratici in questa raccolta di saggi usciti in origine sulla rivista *Gourmet*. Un ricettario che è quasi l'autobiografia della sua squisita autrice. *Laurie Colwin, Home Cooking, Edizioni Sur, 17 euro.*

Un lungo cammino che va dal Bosforo all'Anatolia, per riportare alla luce tradizioni gastronomiche in pericolo, oscurate dai mutamenti del mondo di oggi. *Michele Rumiz, La grotta al centro del mondo, EDT, 12 euro.*

Pensato e scritto perché tutti possano apprezzare le potenzialità e la bontà della cucina senza glutine (e vegetariana). Lievitati e dolci ma anche primi e secondi piatti e un prontuario con gli alimenti sicuri e quelli a rischio. *Valentina Leporati, Cucina gluten free, Vallardi, 19,90 euro.*

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

Il mangiafagioli di Annibale Carracci (1560-1609).

LA TORTA D'ERBE

Geniale contenitore per cuocere e trasportare un pasto di verdura, per secoli ha sfamato i poveri e deliziato i ricchi (con l'aggiunta di zucchero e spezie) DI **MASSIMO MONTANARI**

Un punto fermo della cucina italiana, che (al solito) si articola in tanti modi secondo le risorse e le tradizioni locali, è la torta d'erbe – specialità diffusa soprattutto in Liguria, in Toscana, in Emilia, ma che trova ovunque una sua particolare declinazione. Piatto dall'evidente impronta popolare, legato alle radici contadine della nostra cucina, la torta è di una praticità a dir poco geniale: serve a contenere ingredienti (verdure, uova, formaggio...) ma anche a cuocerli; poi a trasportarli, sicché si trova anche sui luoghi di lavoro.

Se abbiamo illustrato questa pagina con il celebre dipinto di Annibale Carracci, pittore bolognese del Cinquecento che si fa apprezzare per la concretezza e la fisicità delle sue realizzazioni, è perché questo mangiafagioli – evidentemente un contadino – ha davanti a sé, oltre la scodella di legumi, proprio una di queste torte. Data la provenienza e la cultura del pittore, possiamo riconoscervi quella «torta d'erbe alla bolognese» di cui i testi storici riportano numerose ricette. In un libro recente, dedicato alla storia della cucina del capoluogo dell'Emilia-Romagna, ho osservato che proprio questa fu per secoli la specialità con attribuzione bolognese di gran lunga più citata: ciò potrebbe stupire chi pensa alla cucina di Bologna solo in termini di mortadelle e tortellini, ma è indubbio che i testi medievali e rinascimentali riservano un'attenzione straordinaria a tali preparazioni, presenti non solo nel mondo contadino ma anche sulle tavole dell'alta società (ripiene, però, in questo caso, di ingredienti preziosi).

Bartolomeo Scappi, il cuoco di punta del Rinascimento italiano, nel suo monumentale ricettario (1570) insaporisce le bietole e il formaggio della «torta d'herbe» con burro e cannella, e con una spolverata finale di zucchero – la contaminazione dolce/salato è tipica del gusto rinascimentale, almeno nell'alta cucina dato il costo proibitivo dello zucchero, spezia fra le spezie.

Il contadino raffigurato da Carracci ha davanti a sé un piatto del genere, che però immagineremo nella sua versione più semplice ed economica, senza spezie, senza zucchero e con lo strutto al posto del burro. In un modo o nell'altro, a preparazioni di questo tipo si è ispirata per secoli la cucina italiana – e sarebbe il caso di rinverdire la tradizione, mica per fare archeologia del cibo ma perché è un allettante e gustosissimo patrimonio di sapori. ■

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

Miele

Canovaccio a quadretti **Bitossi Home**.

PASTIERA CLASSICA E SALSA DI POMODORO, MIELE E ROSMARINO

IN COPERTINA

ED È SUBITO PASQUA

La pastiera napoletana, insieme alla colomba, è diventata ormai in tutta Italia simbolo di questa festa di rinascita. Eccola nella versione classica (ma con un tocco che stupisce), variegata e perfino lievitata

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Un delicato profumo di frolla e di fior d'arancio si diffonde per le strade di Napoli nei giorni vicini alla Pasqua: nei forni cuociono le pastiere che, dopo il dovuto riposo, si apriranno in famiglia nei pranzi di festa. Anche le colombe, intanto, riempiono le pasticcerie con le loro ali fragranti. Grazie al genio visionario di un grande pasticciere campano, che ha voluto unire la tradizione del Sud e del Nord, vi proponiamo qui la nostra pastiera lievitata: ci siamo ispirati all'Originale Pastiera Lievitata a lievitazione naturale del maestro Alfonso Pepe, ma l'abbiamo ritoccata e semplificata per poterla preparare a casa. Anche per la ricetta classica, poi, abbiamo pensato a un abbinamento fuori del comune, suggerito dallo chef stellato Antonio Guida: una salsa a base di pomodori confit. Infine, la nostra Joëlle Néderlants, estimatrice del cioccolato, ha creato una pastiera variegata, e ha aggiunto una sorpresa nel ripieno.

PASTIERA LIEVITATA

PASTIERA CLASSICA E SALSA DI POMODORO, MIELE E ROSMARINO

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti più 14 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
- **330 g farina 00 – 120 g zucchero**
- **125 g strutto – 2 uova – limone**
- **lievito in polvere per dolci**
- **acqua di fior d'arancio – sale**

PER IL RIPIENO
- **350 g ricotta di pecora**
- **300 g grano cotto**
- **250 g zucchero semolato**
- **200 g latte intero**
- **100 g canditi misti**
- **30 g burro – 3 uova – 2 tuorli**
- **1 baccello di vaniglia**
- **arancia – cannella – limone**
- **acqua di fior d'arancio**

PER LA SALSA
- **500 g pomodorini ciliegia**
- **80 g miele – 1 baccello di vaniglia**
- **rosmarino – zucchero a velo**

PASTIERA VARIEGATA AL CIOCCOLATO CON LE FRAGOLE

PER LA PASTA FROLLA
Montate lo strutto con lo zucchero e un pizzico di sale, quindi aggiungete la scorza grattugiata di 1 limone e 2 cucchiai di acqua di fior d'arancio. Incorporate quindi le uova e infine la farina con una punta di lievito.
Impastate fino a ottenere un panetto liscio e lasciatelo riposare in frigorifero per 12 ore.

PER IL RIPIENO
Fate sgocciolare la ricotta su qualche foglio di carta da cucina per 2 ore, in modo che si asciughi bene.
Mescolatela con lo zucchero e lasciatela a riposare in frigo per 12 ore.
Frullatela quindi aggiungendo le uova, un pizzico di cannella, 4 cucchiai di acqua di fior d'arancio, infine i canditi a dadini. Ponetela in frigorifero mentre preparate il resto.
Unite il grano cotto in una casseruola con il latte, le scorze a strisce di 1 arancia e 1 limone, il burro e la vaniglia aperta per il lungo. Cuocete per circa 20 minuti a fuoco medio basso, finché il composto non sarà diventato cremoso. Eliminate le scorze di agrumi e la vaniglia e lasciate raffreddare completamente. Mescolatela, infine, con la crema di ricotta, ottenendo il ripieno.

PER LA TORTA
Stendete ¾ della pasta a uno spessore di 3 mm e foderate interamente uno stampo da pastiera (bordi leggermente svasati, ø 24 cm). Rifilate la pasta lungo il bordo e bucherellate il fondo con una forchetta.
Riempite la torta con il ripieno cremoso, freddo.
Stendete la pasta rimasta, ritagliatela in strisce di 1 cm e intrecciatele a griglia sopra il ripieno. Infornate la torta a 160 °C per 45-50 minuti.

PER LA SALSA
Distribuite i pomodori su una placca da forno, spolverizzateli con zucchero a velo e infornateli a 60 °C per 2 ore.
Scaldate il miele con 1 rametto di rosmarino e 1 baccello di vaniglia aperto, senza farlo bollire. Spegnete e fate raffreddare, poi eliminate rosmarino e vaniglia.
Frullate i pomodorini, passateli al setaccio e mescolateli con il miele aromatizzato, ottenendo la salsa.
Servite la pastiera a temperatura ambiente accompagnando con la salsa e decorando a piacere con pomodorini ciliegia e ciuffetti di rosmarino.

PASTIERA LIEVITATA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 19 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

PER LA BIGA
- **150 g farina**
- **8 g lievito di birra fresco**

PER IL PRIMO IMPASTO
- **400 g farina – 150 g zucchero**
- **100 g burro – 50 g tuorlo**
- **4 g lievito di birra fresco**

PER IL SECONDO IMPASTO
- **300 g canditi misti artigianali**
- **125 g grano cotto – 110 g burro**
- **100 g zucchero**
- **60 g ricotta di pecora**
- **35 g miele – 6 g sale – vaniglia**

PER LA PASTA FROLLA
- **225 g farina 00**
- **200 g burro morbido**
- **100 g zucchero a velo**
- **50 g farina di mandorle**
- **40 g uova – 25 g fecola**
- **15 g tuorli – vaniglia – sale**

→

PER LA BIGA
Sciogliete il lievito in 75 g di acqua tiepida, quindi mescolatelo con la farina. Lasciatelo riposare a circa 20 °C per 12 ore.
PER IL PRIMO IMPASTO
Unite alla biga la farina, 150 g di acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito. Mescolate nell'impastatrice con il gancio, aggiungendo lo zucchero, poi il tuorlo. Lavorate l'impasto e, quando comincia a prendere forza, incorporate poco per volta il burro morbido a pezzetti. Lavorate per almeno 5 minuti, finché l'impasto non sarà liscio. Fatelo quindi lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).
PER IL SECONDO IMPASTO
Aggiungete all'impasto in lavorazione lo zucchero e i semi di 1 baccello di vaniglia, poi il miele. Unite quindi il burro morbido a pezzetti, poco per volta, poi il sale e la ricotta di pecora (fatela prima asciugare su carta da cucina).
Frullate 150 g di canditi ottenendo una pasta morbida, amalgamatela all'impasto con il grano cotto e proseguite a impastare ancora per 8-10 minuti. Incorporate quindi gli altri canditi a cubettini. Mescolate un'ultima volta, poi dividete l'impasto in quattro parti da circa 450 g ciascuna.
Adagiatele in 4 pirottini per il panettone (ø 16 cm, bordo tagliato a 6 cm di altezza) e lasciatele lievitare, coperte con una ciotola, per 4-5 ore.
PER LA PASTA FROLLA
Accendete il forno a 160 °C e, 15 minuti prima di infornare, montate il burro morbido con lo zucchero a velo; quando è ben spumoso, unite la farina di mandorle, poi l'uovo e il tuorlo, i semi di un baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Incorporate, infine, la farina e la fecola, ottenendo un composto morbido.
Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con una bocchetta a taglio piatto e create delle strisce a griglia sui 4 dolci lievitati.
Infornateli a 165 °C per 45-50 minuti.

UN NAPOLETANO ALL'ASSAGGIO

«*Un ragazzo campano e una cuoca belga si ritrovarono in una cucina milanese davanti a una distesa di pastiere...* Non è l'incipit di una barzelletta, è successo davvero durante la realizzazione di questo servizio. Proprio io, con le mie orgogliose origini campane, mi trovavo sul set per girare dei video e, ovviamente, ho assaggiato tutte le pastiere. La classica, per la quale ho ringraziato Joëlle dal profondo del cuore perché mi ha fatto sentire a casa come non mi capitava da tempo; sorprendente anche con la salsa di pomodoro, ingrediente centrale della tradizione della mia terra. Poi la versione soffice ispirata al lievitato di Alfonso Pepe; un altro viaggio, ricordando i pomeriggi trascorsi nella celebre pasticceria ai piedi dei Monti Lattari. Infine, il twist di piacevoli contrasti fra la dolcezza della ricotta, la freschezza e l'acidità delle fragole e il gusto leggermente amaro del cacao. Nessuna sfida nei confronti della regina pastiera, solo tanta creatività e voglia di festa, per dimostrare ancora una volta che in cucina non ci sono barriere». ALESSANDRO PIROLLO

PASTIERA VARIEGATA AL CIOCCOLATO CON LE FRAGOLE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti più 16 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER LA PASTA FROLLA
330 g farina 00
160 g burro – 120 g zucchero
10 g cacao – 1 uovo – 2 tuorli
lievito in polvere per dolci
limone – sale
acqua di fior d'arancio
PER IL RIPIENO
350 g ricotta di pecora
300 g fragole – 300 g grano cotto
250 g zucchero semolato più un po'
200 g latte intero
60 g canditi misti – 30 g burro
3 uova – 2 tuorli
1 baccello di vaniglia
cannella – arancia – limone
acqua di fior d'arancio

PER LA PASTA FROLLA
Sbattete insieme uovo e tuorli e dividete il composto in due parti uguali.
Montate il burro con lo zucchero e una presa di sale. Dividete in due parti. In una unite la scorza grattugiata di ½ limone e 1 cucchiaio di acqua di fior d'arancio, nell'altra il cacao.
Aggiungete in ciascuna una parte di uova e infine metà della farina con la punta di un cucchiaino di lievito. Impastate ottenendo due panetti lisci; copriteli e poneteli in frigo per 12 ore.
PER IL RIPIENO
Fate sgocciolare la ricotta su qualche foglio di carta da cucina per 2 ore, in modo che si asciughi bene.
Mescolatela con lo zucchero e ponetela a riposare in frigo per 12 ore.
Frullatela infine incorporando le uova e i tuorli, un pizzico di cannella, 4 cucchiai di acqua di fior d'arancio, infine i canditi a dadini. Rimettetela in frigorifero.
Unite il grano in una casseruola con il latte, le scorze di 1 arancia e di 1 limone, il burro e la vaniglia aperta per il lungo. Cuocete per circa 20 minuti a fuoco medio basso, finché il composto non sarà diventato cremoso. Eliminate le scorze di agrumi e la vaniglia e lasciate raffreddare completamente. Mescolatela, infine, con la crema di ricotta, ottenendo il ripieno.
Cuocete le fragole a pezzetti con 2 cucchiai di zucchero per 20 minuti, fino a ottenere una salsina. Lasciatela raffreddare e unitela al ripieno.
PER LA TORTA
Stendete i due panetti di frolla, separatamente, in due rettangoli. Sovrapponeteli e passatevi il mattarello per farli aderire. Arrotolate poi la pasta formando una specie di salame. Chiudetelo nella pellicola e fatelo riposare per 15 minuti in freezer.
Tagliate ¼ del rotolo e mettetelo da parte. «Affettate» il rimanente in rondelle di 1 cm di spessore e appoggiatele di piatto sul piano di lavoro, giustapposte. Passateci sopra con il matterello, stendendole a 3 mm di spessore e, nello stesso tempo, unendo le rondelle in un unico strato di pasta variegata.
Foderate interamente uno stampo da pastiera (bordi leggermente svasati, ø 24 cm). Rifilate la pasta lungo il bordo e bucherellate il fondo con una forchetta, poi riempite la torta con il ripieno.
Tagliate la pasta rimasta in rondelle, fate una striscia più lunga mettendole vicine a due a due e stendendole con il matterello come prima, quindi ritagliate strisce di 1 cm: intrecciatele sul ripieno e infornate la pastiera a 160 °C per 45-50 minuti.

DOPPIO GIOCO

Accogliere in casa gli amici dei figli adolescenti è una delle più formidabili occasioni per uscire dalla routine quotidiana. Con un piccolo vademecum a due facce DI **FIAMMETTA FADDA**

Altro che crociera ai Caraibi. Per dei genitori intelligenti un fine settimana di questo tipo corrisponde, quanto a potenziale conoscitivo, a un giro nel Metaverso. In un certo senso lo è anche per i ragazzi invitati, anche se, al momento, non se ne rendono tanto conto. Di qui l'utilità di un aggiornamento.

I GENITORI

- Incentivate le visite degli amici/amiche dei figli in ogni occasione: perché è tardi per tornare a casa, perché c'è un piatto speciale a cena, perché è il fine settimana, perché si va nella casa al mare. E perché, ma non è il caso di palesarlo, è il metodo ideale per conoscere – e vagliare – chi frequentano.
- Arredate la stanza da letto del ragazzo/a con un letto estraibile e provvedetela di abbondanti attacchi per la connessione wi-fi. In ogni caso fate in modo che l'ospite abbia una sistemazione sensata per dormire. Meglio un divano in salotto che il letto extra in camera con la nonna.
- Mettete a disposizione un set di lenzuola e di asciugamani.
- Rispettate la loro privacy. Se il ragazzo ha la fidanzatina, non bussate alla porta ogni cinque minuti.
- La proibizione (pare succeda) di guardare la tv dopo cena è assurda. Stabilite un'equa alternanza rispettando le priorità di ciascuno.
- Patteggiate gli orari di rientro notturno a casa con larghezza, ma poi esigete che siano rispettati.
- Ci sono tre pasti al giorno. È importante che uno sia condiviso. Liberi tutti per la prima colazione, poi o il pranzo o la cena.
- Totale libertà di take away. Ma voi fate trovare il frigo pieno di cose buone e sane. La malizia vera, mamma che sai cucinare, sono i tuoi best seller i quali hanno solo bisogno di una scaldatina: parmigiana di melanzane, insalata di riso rinforzata (somiglia all'amato poke), torte di verdura, un esotico cuscus.
- Informatevi se ci sono intolleranze/antipatie nei giovani ospiti. Difficile che la fidanzatina di vostro figlio ami le lumache alla bourguignonne o la cervella fritta.
- Stimolate la conversazione con domande neutre e ascoltate con simpatia.

ARRIVEDERCI

- «Mi ha fatto piacere conoscerti, spero che tornerai presto». Non importa se è una frase di alta diplomazia.
- Nei giorni successivi, evitate commenti negativi. Cercate piuttosto particolari da lodare.

Fiammetta Fadda scrive di alta gastronomia e bien vivre. Ha diretto *Grand Gourmet*, è stata ospite di programmi televisivi di successo. È membro dell'Accademia Italiana della Cucina e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

I RAGAZZI

- È fondamentale il ruolo di chi ospita come ambasciatore a due facce. È lui che avverte gli amici se in casa non si possono tenere le scarpe e procura un paio di ciabattine. È lui che anticipa ai genitori eventuali allergie, intolleranze alimentari, abitudini religiose degli amici.
- Negli anni Sessanta un famoso manuale anglosassone ammoniva che i giovani ospiti dovevano alzarsi ogni volta che un adulto entrava nella stanza. Oggi basta farlo la prima volta che si incontrano i padroni di casa. E tocca a loro porgere la mano. «Buongiorno signora, grazie di avermi invitato a stare con Piero» è una frase che manda le mamme in visibilio.
- Se si tratta di un fine settimana o più, non presentatevi a mani vuote. Fiori, dolci, una pianta fiorita...
- Chi ospita non è un concierge e la casa non è un albergo. Chiedete solo ciò a cui non potete provvedere per conto vostro.
- Adottate le abitudini della casa e cercate di trovare piacere nella loro diversità.
- Rincalzate il letto/divano dove avete dormito; non lasciate tracce della vostra presenza in bagno; idem in cucina dopo eventuali spuntini.
- Niente cellulare a tavola.
- Dite «grazie» quando vi passano il piatto di portata.
- Offritevi, ma poi non insistete, di aiutare a preparare/sparecchiare.
- No alla musica ad alto voltaggio che rimbomba dovunque. Ci sono gli auricolari, no?
- Rispettate gli orari concordati per il pranzo e/o per il rientro notturno. L'amica bevuta che strilla al ritorno dalla discoteca non sarà reinvitata.

È STATO BELLO

- «Grazie, sono stato/a davvero felice di essere qui. E spero di ricambiare presto».
- Nei giorni successivi, evitate commenti negativi. Cercate piuttosto particolari da lodare. ■

FOTO M. CIARAMICOLI, ILLUSTRAZIONE R. ORLANDI

OMAGGIO ALLA STAGIONE

L'ispirazione parte da due frizzanti drink classici, il Paloma e il Pornstar Martini. Qui li trovate miscelati in una nuova ricetta, balsamica, dolce e molto fresca, come la primavera

DI **ANGELA ODONE**

Luca Ardito Nato a Lissone (MB), tante esperienze all'estero tra cui a Londra al The Donovan Bar, è uno dei tre migliori bartender under 30 d'Italia per i Bar Awards 2021. Oggi è bar manager del Vertigo Bar dell'Hotel Una-Milano Verticale.

LA RICETTA

Lady Star

METODO SHAKE
TEMPO 5 MINUTI
PER 1 PERSONA

35 ml Tequila Ocho Blanco
20 ml succo di pompelmo rosa
15 ml Roots Mastic – ghiaccio
15 ml sciroppo di frutto della passione (in vendita nei negozi specializzati oppure online)
Champagne – fiori eduli – sale

Raccogliete in uno shaker lo sciroppo di frutto della passione con un piccolo pizzico di sale, mescolate bene, poi unite 8-10 cubetti di ghiaccio e gli altri ingredienti, tranne lo Champagne e i fiori. Shakerate per 10 secondi, quindi versate filtrando in un calice da vino con nuovo ghiaccio. Colmate con lo Champagne. Decorate con petali di fiori eduli.

CON LO SPIRITO GIUSTO

Yellow Label Veuve Clicquot è l'emblema della Maison che quest'anno celebra 250 anni. Frutti bianchi, note agrumate e di frutta secca, aromi di pasticceria. *veuveclicquot.com*

Ottenuto dalla resina del lentisco (*Pistacia lentiscus*) che cresce sull'isola di Chios, il liquore **Roots Mastic** ha un sapore dolce e balsamico, con note particolari di lavanda e cocco. *rossiandrossi.it*

Sono l'altitudine e il suolo ricco di ferro, nella zona a nord-ovest di Città del Messico dove crescono le agavi, a dare complessità alla **Tequila Ocho Blanco**. *compagnia deicaraibi.com*

UN PANINO COI DINOSAURI

***Francesco Barberini**, quindici anni e già ornitologo di fama internazionale, racconta come quella colazione al sacco lo abbia convinto più che mai che i veri predatori siamo noi*

RACCONTATO A **FIAMMETTA FADDA**

«Forse dovrei dire che il mio pranzo memorabile è stato quello della cerimonia di cinque anni fa, io ne avevo dieci, quando ho ricevuto dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella l'attestato d'onore di Alfiere della Repubblica Italiana per "meriti scientifici e divulgativi". Ma i momenti che mi emozionano, anche a tavola, sono quelli in cui sono immerso nella natura, anche se non c'è una tavola vera e propria.

Come è successo durante il mio primo viaggio in Finlandia nel settembre 2019 mentre lavoravo con una troupe al *Kuusamo Travel Book*, cronaca patrocinata dall'Ambasciata finlandese del mio itinerario attraverso l'Ostrobotnia settentrionale, quel territorio selvaggio della Lapponia finlandese al confine con la Russia. Quella giornata di settembre era dedicata alla visita del parco nazionale di Oulanka, 270 chilometri quadrati di taiga, un'area splendida e remota, costellata di laghi e ricca di corsi d'acqua. Ci siamo fermati a mangiare il nostro pranzo al sacco in una specie di piccolo campeggio e subito si sono avvicinate delle ghiandaie siberiane. Una, due, e poi tante. Somigliano un po' ai passeri, ma sono dei corvidi, uccelli di grande intelligenza, onnivori, con un becco piccolo, bellissime piume rossicce nella parte inferiore delle ali e un vasto repertorio canoro. Hanno interessanti punti di contatto con i loro antenati, i dinosauri, in particolare con il famoso Velociraptor, ricoperto di protopiume, tra i protagonisti del mio libro *Che fine hanno fatto i dinosauri?*, dedicato alla riabilitazione di quegli esseri straordinari ingiustamente rappresentati come mostri di ferocia.

Le ghiandaie ci volavano intorno, si appoggiavano sulle mani e in testa piene di curiosità perché in quelle terre l'uomo ha venerato la natura, e gli animali lo percepiscono come un essere amico, non un pericolo. Abbiamo condiviso con loro i nostri panini integrali farciti di insalata, pomodoro, formaggio e altri ingredienti strettamente vegetali dato che di recente ho smesso di mangiare carne come segno di rispetto verso gli animali. E niente borracce per l'acqua! Ci avevano regalato delle tazze con cui raccogliere e bere quella dei laghi e dei ruscelli che lì è purissima. È stata un'emozione straordinaria. E mi ha convinto che un altro futuro fatto di pacifica convivenza con gli animali è possibile, anche se ci vorrà molto tempo. Perciò dobbiamo cominciare adesso».

Francesco Barberini vive ad Acquapendente, in provincia di Viterbo. A sette anni ha cominciato a realizzare documentari su parchi e oasi. Collabora con WWF, Lipu e Legambiente, scrive per *Focus Junior* ed è l'ornitologo di riferimento del programma televisivo *Kilimangiaro* su Rai 3. È in uscita il suo sesto libro, una raccolta di storie sull'evoluzione degli uccelli in giro per il mondo. Nella foto, la copertina del suo *Che fine hanno fatto i dinosauri?*, edito da Salani.

FOTO LISA COHEN/TAVERNE AGENCY

PURCHÉ SIA RUSPANTE

Cercate un pollo che razzola in libertà, nutrito solo con cereali e senza antibiotici: avrà carni sode, saporite e sane che faranno di questo piatto un'occasione di felicità per tutti

DI **GABRIELE ZANATTA**, RICETTA **CRESCENZO MORLANDO**, TESTO RICETTA **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Pollo alla cacciatora con maggiorana e lime

IMPEGNO FACILE TEMPO 1 ORA E 30 MINUTI PER 6 PERSONE

6 fusi di pollo

1. Polli allevati a terra, allo stato semibrado (ricoveri coperti, con possibilità di uscita dai pascoli recintati) su 60 ettari di terreno coltivato con metodi biologici.
2. Alimentazione condotta con soli cereali (mais da granella, orzo, soia...), prevalentemente coltivati in azienda. Antibiotici banditi. Macellazione responsabile.
3. Filiera cortissima: acquisti diretti in azienda oppure tutti i sabati al Mercato della Terra della Fabbrica del Vapore a Milano.

La frazione Rocca Brivio di San Giuliano, alle porte di Milano, è la sede della **Bottega della Rocca**, allevamento avicolo (con spaccio) della famiglia Altrocchi, da oltre cent'anni. Un'oasi di quiete in cui pascolano polli, anatre e oche, tacchinelle e capponi. Tutti capi in salute, allevati in modo sostenibile e caratterizzati da carni dolci, sode, saporite, in vendita interi e porzionati. *altrocchifratelli.it*

800 g pomodori pelati con il loro succo

1. Semi di kiros, ecotipo originario del pomodoro San Marzano. Concimazione del terreno con sovescio naturale (principalmente, rape e fave) e fagioli nematocidi (che uccidono i nematodi, nocivi per le radici delle piante dei pomodori). **2.** Pacciamatura e trattamento dei pomodori con poltiglia bordolese (rame e calce). **3.** Raccolta a metà luglio: prima le «scocche» a terra, poi quelle mediane e infine le «cimmarole», nella parte più alta. Per i pelati vengono utilizzate le prime due. **4.** Pomodori sbucciati a mano, poi messi a bollire, raffreddare e riposare in barattoli di vetro col loro succo.

Terre Lavorate è l'azienda agricola bio della famiglia Crescenzo, a Sarno (SA). Uno studio profondo sulle varietà antiche e autoctone è all'origine dei favolosi San Marzano in passata o pelati, ma anche di sottoli, verdure e ortaggi al naturale. *terrelavorate.com*

1 cipolla rossa di Breme

1. Selezione del seme a fine agosto. Semina nel vivaio nella prima settimana di settembre. Dopo 60 giorni si raccoglie la piantina, si trapianta nel campo – coltivato senza chimica – e si lascia crescere fino a giugno dell'anno successivo.
2. Le cipolle sono colte all'alba, con la rugiada, e poi lasciate al sole per qualche ora.
3. Dopo averle asciugate bene per 3-5 giorni, si scelgono le migliori e si ripongono in vasi di vetro fino a fine agosto. Infine, vengono insacchettate a mano nelle retine (tipo arance).

Sono cipolle molto dolci, squisite anche da mangiare crude. Un curioso mistero della natura le avvolge: crescono solo in una striscia del **Comune di Breme**, nel Pavese, dove una volta passava l'argine del fiume Po. I produttori sono dodici in tutto e sono promossi e tutelati da una De.co. Si trovano nei negozi di NaturaSì.

1 spicchio di aglio
lime
vino bianco secco
rosmarino
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbucciate la cipolla e affettatela grossolanamente. Fatela appassire per 2 minuti in un ampio rondò con 3-4 cucchiai di olio, l'aglio con la buccia e un po' di rosmarino e di maggiorana. Aggiungete i fusi di pollo e rosolateli a fuoco vivo per 7-8 minuti, arrostendoli bene su entrambi i lati; insaporiteli con sale e pepe. Sfumateli quindi con 1 bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare per 2 minuti, quindi unite il succo di 1 lime. Schiacciate i pelati con le mani, in una ciotola, in modo da ottenere una sorta di passata molto grezza, e unite tutto al pollo. Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio leggermente scostato e cuocete per 50 minuti circa. Controllate ogni tanto il pollo in cottura e, se vedete che il liquido è evaporato troppo, aggiungete un po' di acqua calda. Completate con maggiorana fresca, abbondante scorza di lime grattugiata e guarnite con fiori di rosmarino.

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD

LA VERSIONE TRADIZIONALE

I L T I M

Tra i protagonisti delle tavole pasquali del Sud Italia, vi presentiamo il «tegame di Aragona», sontuoso pasticcio dell'Agrigentino

LA VERSIONE MODERNA

B A L L O

DI **LAURA FORTI**, RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Succede spesso che il nome dello strumento di cottura si trasferisca alla pietanza che contiene. Avviene così per la cassoeula, per la tigella, per i testaroli, e per il timballo, che indica originariamente lo stampo a forma di tamburo utilizzato per i pasticci di pasta. Tra i tanti, abbiamo scelto il ricchissimo tegame di Aragona, preparato con rigatoni, uova, formaggio, tuma siciliana, spezie. Si prepara per le feste di Pasqua in un recipiente in terracotta, il tegame, *taganu* in dialetto, che poi va infornato molto a lungo, per far ben asciugare il brodo e le numerose uova con cui è bagnato il pasticcio. Esistono diverse possibili aggiunte, come piccole polpettine di carne, uova sode o fette di pane da adagiare sul fondo. Noi abbiamo realizzato la versione tradizionale, con il ragù ma senza polpettine e senza pane. Nella versione moderna, abbiamo alleggerito le quantità, e trasferito all'interno dei rigatoni gli ingredienti del tegame, mantenendo una ghiotta gratinatura. ■

LA VERSIONE TRADIZIONALE

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL RAGÙ
600 g polpa di vitello e maiale macinata
500 g brodo di carne
1 cipolla – alloro – cannella
concentrato di pomodoro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL TEGAME
500 g rigatoni – 400 g tuma
90 g caciocavallo grattugiato
12 uova – brodo di carne
pane secco frullato
pecorino grattugiato
burro – sale – pepe

PER IL RAGÙ
Mondate la cipolla, tritatela e rosolatela in una casseruola con 4 cucchiai di olio e una presa di sale, per 5 minuti.
Unite 1 foglia di alloro e la polpa macinata. Salate, pepate e aggiungete un pizzico di cannella. Rosolate la carne per 5-6 minuti, poi sfumatela con ½ bicchiere di vino; aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e coprite con il brodo. Cuocete a fuoco basso, per circa 1 ora.

PER IL TEGAME
Lessate i rigatoni al dente.
Mescolate intanto le uova in una capiente ciotola con il caciocavallo grattugiato, sale, pepe e un mestolino di brodo (freddo).
Scolate la pasta, mescolatela con una noce di burro e 50 g di pecorino grattugiato, quindi aggiungete metà del composto di uova.
Imburrate uno stampo in coccio (ø 24 cm, h 10 cm) e spolverizzate le pareti con il pane secco frullato.
Componete il tegame: distribuite sul fondo uno strato di pasta, copritelo con fettine di tuma e proseguite con uno strato di ragù e un altro con il composto di uova.
Continuate con pasta, tuma, ragù, uova e terminate con uno strato di tuma, che si gratinerà. Infornate a 200 °C finché le uova nel timballo non si saranno compattate, per 35 minuti circa. Lasciatelo riposare per 15 minuti prima di sformarlo e servirlo.
Da sapere Questo piatto è tipico di Aragona, comune in provincia di Agrigento, dove è addirittura protagonista di una sagra. Si prepara per tradizione il Sabato santo per poi consumarlo, dopo due giorni di riposo, durante i picnic di Pasquetta. La tuma è un pecorino siciliano molto fresco; potete sostituirlo con altri formaggi freschi, come il primo sale.

LA VERSIONE MODERNA

Impegno medio
Tempo 1 ora e 50 minuti

PER 4 PERSONE
300 g polpa di vitello e maiale macinata
250 g maccheroni
30 g caciocavallo grattugiato
80 g tuma – 3 uova – 1 cipolla
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – burro
concentrato di pomodoro
alloro – brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Preparate il ragù come nel Tegame tradizionale: rosolate la cipolla, unite la carne con l'alloro, sale e pepe, sfumatela con il vino, quindi aggiungete 1 cucchiaio di concentrato, il brodo e cuocete per 1 ora. Lessate i maccheroni, scolateli 2 minuti prima del termine di cottura e conditeli con 20 g di burro.
Sbattete le uova con il caciocavallo, sale, pepe e 2 cucchiai di brodo. Tritate il ragù nel cutter in modo da renderlo più fine, e mescolatelo con un terzo del composto di uova. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con un'apertura larga come i maccheroni. Imburrate 2 stampi (ø 12 cm) e fate uno strato di tuma a fettine, poi unite 2 cucchiai di composto di uova.
Sistemate i maccheroni in piedi negli stampi, distribuite il composto di uova rimasto, poi riempite i maccheroni con il ragù.
Spolverizzate di parmigiano e infornate a 190 °C per 10-15 minuti.

FIABE UMBRE

Ad Amelia, in provincia di Terni, ospiti di Mara e Giancarlo. Qui, tra legumi protetti, dessert serpentini e confraternite, tramandare i sapori è una missione che si compie tra storia e leggenda

DI **SARA TIENI** FOTO **GIACOMO BRETZEL**

Bruschette di pane «sciapo», ovvero senza sale, condite con olio nuovo, pronte per essere fregate con l'aglio. Nella pagina accanto, Mara Quadraccia e il marito Giancarlo, nella loro casa di Amelia (Terni).

Hanno un che di gustosamente misterioso i colti racconti di Mara Quadraccia. Ex insegnante di lingue, questa signora umbra, con un passato in politica e la vivace e composta parlantina, ci accoglie nel suo podere sui colli di Amelia, cittadina in provincia di Terni che Virgilio citava già nelle sue *Georgiche* per la coltivazione della vite. Accanto a lei c'è il marito Giancarlo, suo complice fidato nella preparazione dei piatti dell'antichissima tradizione locale.

Storica del cibo, ambasciatrice di Slow Food dal 2015 e guida turistica, Mara spiega che tutto per lei è iniziato con sua suocera Liliana, ex cuoca e pasticciera in un'altolocata famiglia del luogo, che, fin da giovanissima, aveva preparato tutte le ricette dell'Artusi. Per Mara «parlare di cultura a tavola rende tutto più lieve». Ecco allora che fioccano aneddoti. «Luca Signorelli, per esempio, uno dei grandi maestri delle pittura rinascimentale, chiese di essere pagato in vino per gli affreschi della cappella di San Brizio nel duomo di Orvieto. E sembra che il Perugino, visto il colore rubicondo delle sue gote, non disdegnasse la medesima modalità». Il pane «sciapo», aggiunge, è frutto della cosiddetta «guerra del sale» con cui gli umbri protestarono contro il papa Paolo III e i suoi dazi troppo alti.

A due passi da qui, si coltiva la fava «cottòra» ed è un Presidio Slow food. «Si chiama così», spiega Mara, «perché ha una buccia particolarmente facile da cuocere. E a proposito di maiali e salumi, sa da dove prende il nome l'arte della norcineria? Fu tramandata dai frati benedettini di Norcia, patria di san Benedetto. Tanto che venivano chiamati ben oltre la Val Nerina. A Roma erano così famosi che ne nacque una confraternita».

Oggi qui non si parla più di confraternite ma di «comunità del cibo», gruppi di appassionati che tutelano le preparazioni storiche. «Ne abbiamo rifondate quattro, tra cui quella della Fregnaccia di Montecampano. I "fregnacciari" sono in gergo coloro che preparavano, con le erbe spontanee, una "magra" frittata con tante cicorie, farina, pecorino e... un uovo solo». Le erbe edibili, preziose in tempi di povertà, venivano raccolte dalle «erborine», le donne di casa che le sapevano riconoscere, una tradizione persa nel tempo e recuperata dagli chef stellati. La storia, d'altronde, è un serpente che si morde la coda. Come quello, dolce, che ci serve Giancarlo per dessert, fatto con albumi montati, mandorle grattugiate e cedri canditi: «Rappresenta l'uroboro, che simboleggia il ciclo dell'anno che scorre all'infinito». ■

Fave cottòre dell'Amerino con il maiale

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI PIÙ 12 ORE DI RIPOSO

PER 4-6 PERSONE

800 g filetto di maiale
450 g fave cottòre – 200 g guanciale
1 cipolla – vino bianco secco – timo – aglio
olio extravergine di oliva – sale

«Questo piatto si prepara quando si macella il maiale, con la carne più tenera, ovvero il filetto. Si accompagna con la fava cottòra o mezza fava, date le sue dimensioni minute, un legume raro che cresce in una zona particolare, molto argillosa, alle pendici dei Monti Amerini, dove viene piantato tra i campi di ulivi, per concimare la terra. Per cuocere queste fave si segue il procedimento tramandato dalle donne più anziane. Raccoglietele in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione, spegnete e lasciate riposare per una notte. Scolatele, quindi rosolatele in un tegame con il guanciale tagliato a cubetti e la cipolla tritata, versate mezzo bicchiere di vino e mezzo di acqua e cuocete, coperto, per 20 minuti circa; regolate di sale. Per il filetto: tagliatelo a fettine, rosolatele in una padella calda con poco olio, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco tiepido e cuocete con il coperchio per 15 minuti. Completate con timo e 1-2 spicchi di aglio tritati finissimi e sale».

UN UOVO, PER COMINCIARE

Da solo risolve sempre una cena, come ingrediente è indispensabile in un'infinità di ricette, ma anche di modi di dire. Ricordate per esempio cosa fa chi disturba i vostri piani? DI **GIOVANNA FROSINI**

Quante uova ci sono nell'esperienza quotidiana di ciascuno di noi? Uova, uova a dozzine, come quelle che il cuoco dei Priori fiorentini – l'equivalente dei nostri ministri – acquistava sul Mercato Vecchio (*a serque*, si diceva allora), uova fresche per una mensa raffinata e di qualità. Vari animali ci donano le uova: uova di quaglia, uova di struzzo, ma l'uovo per antonomasia è di gallina, utilizzato come cibo di alto valore nutritivo. Le uova si bevono crude nella tradizione contadina, si cuociono e si preparano in cento modi diversi, da più semplici e di più immediata e veloce realizzazione (quante cene improvvisate hanno risolto!) a quelli più elaborati: al tegamino, strapazzate, affrittellate, affogate, sbattute, maritate.

Non ci sono dolci, quasi, senza uova. Nel tiramisù sono essenziali, amalgamano e arricchiscono la cremosità del mascarpone. Se sbattute, le chiare montano in una soffice spuma bianca e, mescolate con lo zucchero bianco e impalpabile, asciugano in deliziose meringhe.

L'uovo sodo, bollito nell'acqua, è semplice, buono e nutriente, trasportabile ed economico; entra nella torta pasqualina e, decorato e colorato, dona festa e benedizione sulla tavola di Pasqua.

L'uovo è origine della vita e del nutrimento: contiene ciò che serve alle cellule per svilupparsi. Dall'uovo, così quotidiano, così familiare, così intimamente legato all'esistenza, derivano a cascata espressioni, proverbi, modi di dire, più o meno antichi, noti a tutti, punto di congiunzione fra la sapienza popolare e l'esperienza più colta.

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

LESSICO FAMILIARE

Se una questione è spinosa, meglio ***camminare sulle uova***, ossia procedere con grande cautela; se non stiamo al nostro posto, ma ci intromettiamo negli affari altrui per disturbare piani e disegni, vogliamo ***rompere le uova nel paniere***; se siamo inutilmente sottili o puntigliosi vogliamo ***trovare il pelo nell'uovo*** (che, come si sa, non c'è). A tutti piacerebbe avere una fonte di guadagno o di fortuna che non richiede fatica e che ci giunge gratuitamente, ossia conoscere una ***gallina dalle uova d'oro***; in ogni caso, senza perdere tempo a chiederci se ***è nato prima l'uovo o la gallina*** (disputa che non ha soluzione, e dunque non porta da nessuna parte), è meglio avere poco o meno ma subito, che molto o più in un incerto futuro, cioè ***meglio un uovo oggi che una gallina domani***: saggezza e moderazione dei tempi passati. Certo, per ogni problema ci vorrebbe ***l'uovo di Colombo***, una soluzione semplicissima, impensata, che risolve una questione difficile: così come Cristoforo Colombo, secondo la leggenda, riuscì in una cosa che a nessuno era riuscita, far stare in piedi un uovo, semplicemente schiacciandolo appena un poco a una delle due estremità; non è detto, del resto, che si possa essere tutti e sempre ***teste d'uovo*** (*egg heads*, anche in inglese), ossia intellettuali, creature pensanti, che spesso però si attirano ironie e contumelie.

COI DIAMANTI? MEGLIO DI CIOCCOLATO

Se non possiamo permetterci le uova di Fabergé, con pietre preziose, ninnoli e ori, ci accontenteremo della dolcezza dell'***uovo di Pasqua***, che dal Novecento arricchisce le nostre tavole, con le carte colorate e le sorprese all'interno. D'altronde, le uova valgono soprattutto per ciò che simboleggiano: la rinascita, il ricominciamento, la speranza delle cose nuove. Come l'uovo che pende, silenzioso, immobile, fragile e perfetto, nella *Pala di Brera* di Piero della Francesca, sospeso sulla Vergine e sul Bambino, fuori del tempo e dello spazio, a dirci che ogni giorno ci porta un nuovo inizio.

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

DAST.AGENCY
FOSSMARAI
SPUMANTI
VALDOBBIADENE
UN'EMOZIONE
PREZIOSA,
DA ASSAPORARE
#ESSEREFOSSMARAI
FOSSMARAI
ROÖS
FOSSMARAI.COM
BEVI RESPONSABILMENTE

LA CACIO E PEPE DEL PROFESSORE

Trovarsi nella cucina del più grande esperto di Unesco in Italia a parlare della nostra candidatura e ad assaggiare un classico della tradizione romana (buonissimo)

DI **MADDALENA FOSSATI**, FOTO **GIOVANNA DI LISCIANDRO**

Il mio telefono ha suonato alcune volte mentre andavo verso Roma in un giorno di marzo. Era il professor Pier Luigi Petrillo, in pensiero perché doveva prepararmi la cacio e pepe, anzi la «sua» famosa cacio e pepe (ma la ricetta è del fratello Tommaso). Lui, professore di Diritto comparato all'Università Unitelma Sapienza e alla Luiss Guido Carli di Roma, e appena nominato a capo dei giudici del comitato Unesco a Parigi, si inquietava riguardo la buona riuscita della cena. Dal canto mio gli dicevo di non preoccuparsi per niente (di me), piuttosto di convogliare la sua ansia verso la presenza del professor Massimo Montanari, il più grande esperto di storia della cucina italiana nonché presidente del comitato scientifico che supporta il progetto, nato nella redazione di *La Cucina Italiana*, di candidare la cucina di casa del nostro Paese come bene immateriale all'Unesco (girando pagina troverete l'approfondimento di Carlo Ottaviano).

Dopo, il professore era ancora più agitato. Comunque ci ha preparato da buon romano una eccellente cacio e pepe, con strangozzi del pastificio Gatti e Antonelli, anche se la tradizione imporrebbe di usare il tonnarello. La moglie Serena ha tenuto a precisare che il marito non le fa toccar pentola, mentre il figlio Francesco si è poi mangiato tutto il piatto. Oltre a ingredienti celeberrimi, il professore ci ha svelato la preparazione: scaldare a fuoco molto basso l'olio con due spicchi di aglio scamiciati o più a seconda del numero degli invitati. Appena imbruniscono, toglierli e aggiungere due cucchiaini da caffè di pepe macinato di fresco. Lasciare "respirare" l'aroma e poi spegnere. Intanto cuocere la pasta e tenere da parte l'acqua di cottura con l'accortezza di salvare quella con la schiuma bianca che contiene l'amido.

Un mestolo va aggiunto all'olio con il pepe. Chiudere la mantecatura, veloce ma delicata, con una ricca pioggia di pecorino insieme a qualche mestolo di acqua, facendo in modo che il formaggio si asciughi, ma mai troppo, e che non ci sia troppa acqua. Girare con un mestolo di legno. «Nel fondo della pentola deve sempre esserci dell'acqua che ammorbisce il tutto e crea la cremina», commenta. All'assaggio: eccellente... prof! P.S. È stata servita con un Matuè, imbottigliato nel 2015 da Salvatore Murana, spumante pas dosé di Pantelleria, salino e corposo «che si abbina a una cacio e pepe di carattere come a qualsiasi altro cibo che provenga dal cuore», parole di Petrillo. ■

Il nostro ospite: Pier Luigi Petrillo è titolare della Cattedra Unesco sul patrimonio culturale immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza e docente di Cultural Heritage alla Luiss. È Presidente dell'Organo degli esperti mondiali della Convenzione Unesco sul patrimonio culturale immateriale (ma non valuta le candidature italiane). L'ultimo suo libro è *The legal protection of intangible cultural heritage. A comparative perspective*, edito da Springer nel 2021.

Qui sopra, da sinistra, Pier Luigi Petrillo, Maddalena Fossati, direttrice di *La Cucina Italiana*, Massimo Montanari e Silvia Sassone di Spoon Group, nostra partner nel progetto Unesco. In alto, scontro-incontro tra professori: Petrillo e Montanari dissertano sull'importanza di un buon olio di oliva extravergine nella preparazione della cacio e pepe. In basso, ingredienti disposti per il momento cruciale sul tavolo di cucina: strangozzi del Pastificio Gatti e Antonelli (senza uovo), aglio, pepe (qui è già macinato per la foto, ma il professore lo ha fatto al momento), pecorino; il preparato con olio e pepe; i passaggi fondamentali, scolatura blanda, e mantecatura.

SENTIMENTO D'IDENTITÀ

Il valore culturale e storico della cucina italiana. Passi avanti della candidatura per il riconoscimento dell'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità

DI **CARLO OTTAVIANO**

«ì, mangiando risotto a Milano, come spaghetti a Napoli o fettuccine a Roma, io mi sento italiano, e godo dell'italianità sì del Barolo a Torino come del Sassella valtellinese: e mi parrebbe peccato guastare questa stupenda varietà gastronomica, né per questo mi sento meno unitario». Massimo Montanari, docente di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione a Bologna, cita il *Dizionario moderno* (1905) di Alfredo Panzini per dire della «straordinaria e irriducibile biodiversità culturale che ha costituito nei secoli – ben prima che l'Italia esistesse anche come unità politica – una rete di saperi e di pratiche che si conoscono, si confrontano, si integrano».

Montanari è uno degli undici componenti nonché presidente del comitato scientifico che ha «costruito» la proposta di candidatura della cucina di casa italiana come bene immateriale dell'Unesco. «La cucina e il gusto italiano», spiega Montanari, «non sono la semplice somma, ma la moltiplicazione delle diversità locali, condivise in un comune sentimento. Mi piace chiamarlo "sentimento" perché, alla cucina, gli italiani hanno affidato l'espressione della propria identità collettiva». Patrimoni immateriali dell'umanità sono quei beni che hanno una forte valenza identitaria e una funzione culturale per la comunità. Come, appunto, la cucina di casa italiana. L'idea della candidatura – lanciata due anni fa dalla nostra direttrice Maddalena Fossati e sostenuta dalla casa editrice Condé Nast – è ormai formalmente incanalata.

«Non dimentichiamo la nostra storia di stati e staterelli, la Magna Grecia, l'antica Roma, le diverse dominazioni», dice il grande pasticciere Corrado Assenza. «Siamo spesso uno, nessuno e centomila, ma alla fine la nostra identità nazionale esiste ed è dimostrata dalla preparazione del cibo. Abbiamo percorso territori, rielaborato e aggiornato tanto, e ora il nostro patchwork è un patrimonio culturale unico al mondo».

Uno dei valori della cucina italiana è la semplicità. Ne è convinto Massimo Bottura, chef con tre stelle Michelin famoso in tutto il mondo. «La nostra cucina», dice, «si basa su una materia straordinaria, in cui basta toccare gli ingredienti senza stravolgerli: chiudi gli occhi, li prendi, ci metti un po' di tecnica e il gioco è fatto. Altro valore è l'umiltà delle radici. Mettendo assieme ingegnosità e materia prima, i nostri contadini facevano piatti straordinari, come i passatelli o i grattini: pane grattugiato, uova, brodo». La cultura gastronomica italiana ha il suo nucleo nella cucina di casa. «Una nostra recente indagine», afferma Laila Tentoni, presidentessa di Casa Artusi e componente del comitato scientifico del progetto Unesco, «ha appurato che oggi, come cento anni fa, le famiglie italiane non rinunciano a cenare insieme né al pranzo della domenica. Perciò non candidiamo ricette, bensì un sentimento che riguarda le famiglie, che le tiene unite; è l'amore degli italiani per la cucina e le buone pratiche».

L'inserimento della cucina di casa italiana nella lista dei beni immateriali dell'Unesco può diventare un potente fattore di attrazione turistica. «Già oggi», spiega Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit, anche lei componente del comitato scientifico, «è forte il desiderio di scoprire le specialità culinarie locali, di vivere esperienze a tema enogastronomico in Italia. Gli stessi operatori delle filiere saranno più interessati ad aprirsi al turismo, che diventerà un'ulteriore opportunità economica e sociale». E conclude: «Il riconoscimento può segnare inoltre un importante passo verso una maggiore presa di coscienza di questo patrimonio. Può quindi diventare occasione per educare le nuove generazioni, che dovranno tutelare e valorizzare la cucina italiana, evitando che questo patrimonio venga disperso». Come in ogni buona ricetta, servono ingredienti di qualità e tempi giusti anche per il riconoscimento Unesco di *The italian home-made cooking between rituals and social practices*. «Il dossier», spiega Silvia Sassone di Spoongroup, responsabile del progetto di candidatura, «è stato inviato alla Commissione nazionale Unesco dove da gennaio è in corso l'istruttoria». ■

L'ITER

A CHE PUNTO SIAMO

I beni immateriali italiani riconosciuti come patrimonio dell'umanità sono quindici. Tra questi molti sono legati alla cultura enogastronomica come la cavatura del tartufo (nel 2021), l'arte dei pizzaiuoli napoletani, la transumanza, la dieta mediterranea...

Ecco i passi seguiti finora per la candidatura di «La cucina di casa italiana tra rituali e pratiche sociali»:

1 dicembre 2021
È stata inoltrata la domanda d'iscrizione Inpai (Inventario Nazionale del Patrimonio Agroalimentare Italiano) presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. La richiesta è stata accettata nel marzo 2022.

13 dicembre 2021
Il dossier di candidatura è stato inviato alla Commissione nazionale italiana Unesco.

26 gennaio 2022
La Commissione Unesco ha affidato la fase istruttoria di valutazione della candidatura al Ministero della cultura che dovrà avvalersi del contributo del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
Oggi siamo in attesa della valutazione del dossier da parte del Ministero della cultura.

FOTO AG. GETTY IMAGES

LA PIÙ BELLA SORPRESA

La tendenza di quest'anno sono le uova di Pasqua artigianali, nuova idea regalo e oggetto del desiderio di grandi e piccini insieme agli altri classici della festa: pastiera e colomba. Come tutte le specialità Iper La grande i, sono realizzate internamente da pasticcieri e maître chocolatiers che lavorano ogni giorno davanti agli occhi dei clienti. Per le uova, non cioccolato stampato a macchina quindi, perché da Iper La grande i il cioccolato è proveniente da agricoltura biologica, e ogni aspetto, dalla scelta delle materie prime fino alla lavorazione meticolosa, dal temperaggio fino alla stampa, viene realizzato grazie all'esperienza dei professionisti dei vari reparti. Grandi, piccole, le uova di Pasqua Iper sono vere e proprie sculture in cioccolato al latte, fondente o bianco. Così belle che la sorpresa sono loro! ● **WWW.IPER.IT**

COLOMBE E VENEZIANE
I lievitati sono fra le produzioni proprie di Iper più amate. Veneziane e colombe sono lavorate a mano, solo con burro Soresina, uova italiane da galline allevate a terra, e lievitano naturalmente per più di 20 ore. La colomba è profumata con vaniglia, canditi di arancia senza solfiti e vera pasta di arance nell'impasto. Le veneziane invece sono disponibili con glassa mandorlata, preparata solo con mandorle dolci e mandorle amare, senza armelline, e nelle varianti pere e cioccolato, frutti di bosco e pistacchio. A partire da 13,90 euro.

RICETTARIO

Fiori di carta **Andrea Merendi.**

LIBERAMENTE ISPIRATO A INGREDIENTI, PIATTI E SIMBOLI DELLA TRADIZIONE REGIONALE DI PASQUA

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, **GIULIA ROTA**, **SARA TIENI**
TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **SARA TIENI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI

Spuma di fave e pecorino nei baccelli

Invenzione a sorpresa su una delle più tradizionali abbinate primaverili dell'Italia centromeridionale

Piatti delle focaccine e della spuma di fave **Villari** per **Artemest**, americana imbottita delle fave **La Double J**; sottopiatti delle focaccine **Laboratorio Paravicini x Lisa Corti** disponibili su Artemest, tovaglietta americana fucsia **La Gallina Matta**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Focaccine con primo sale, porchetta e zucchine

Si anticipa nell'antipasto il grande arrosto di maiale di origine umbra, un classico di tutte le feste

Piatto e bicchiere verde decorato **Les-Ottomans**, tovaglietta americana **La Gallina Matta**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Casatiello contemporaneo

Ispirato molto da vicino alla classica ciambella campana lievitata con le uova

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 140**

LE NOSTRE CUOCHE

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile, anzi l'anima della nostra cucina di redazione. Belga, è un'esperta del cioccolato e studia novità e tradizioni della pasticceria del mondo. Grazia e armonia caratterizzano le sue ricette, anche quelle salate, come i bei ravioloni floreali al baccalà.

GIULIA ROTA
La sua arte è la pasticceria, nella quale è precisa, semplice ed efficace. Questa volta ci ha sorpreso con l'invenzione giocosa dei suoi ovetti di plumcake al cioccolato bianco, divertenti da copiare per i pranzi e i picnic delle feste pasquali.

SARA TIENI
La nostra collega giornalista, un diploma in cucina francese all'istituto Le Cordon Bleu di Tokyo, ama cucinare per la sua famiglia, sempre con un'occhio alla creatività e uno alla praticità. Un esempio? Le spigole pulite e ricomposte con la mimosa d'uovo.

SPUMA DI FAVE E PECORINO NEI BACCELLI

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg fave fresche col baccello
180 g formaggio caprino vaccino
40 g pecorino grattugiato
1 limone – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Sgranate le fave avendo cura di non rompere i baccelli: incideteli con un coltellino lungo la linea di saldatura delle due falde, quindi separatele delicatamente.
Scottate le fave per 30-40 secondi in acqua bollente salata, scolatele in una bacinella di acqua fredda, quindi sbucciatele.
Frullate le fave con il caprino, il pecorino, un filo di olio e il succo di ½ limone.
Trasferite la spuma in una tasca da pasticciere e ponetela a rassodare in frigo per almeno 1 ora.
Riempite i baccelli con la spuma di fave, seguendo gli incavi lasciati dai legumi. Completate con pepe macinato al momento e servite a piacere con crostini caldi.

FOCACCINE CON PRIMO SALE, PORCHETTA E ZUCCHINE

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

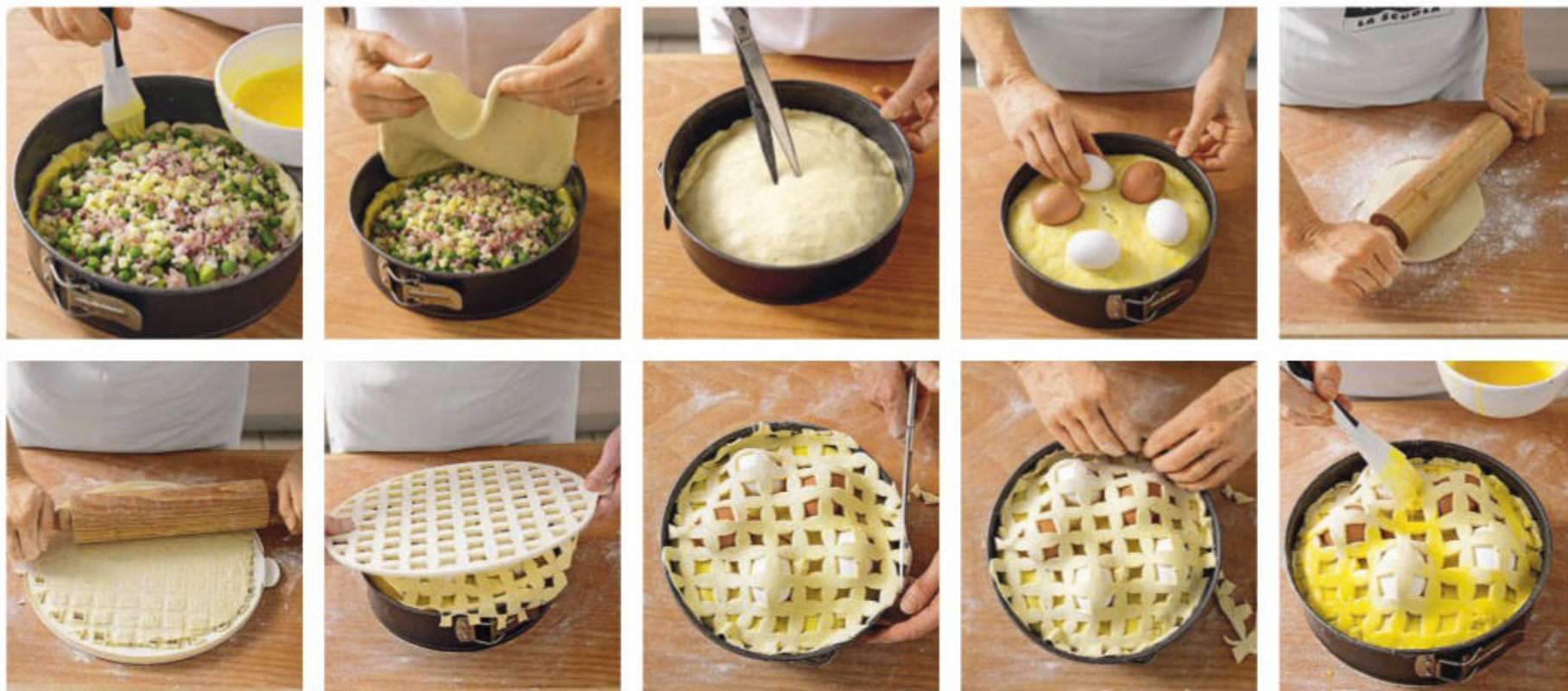
PER LE FOCACCINE
400 g farina Manitoba
125 g semola di grano duro rimacinata
16 g lievito di birra fresco
miele
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

PER LA FARCITURA
500 g zucchine
400 g formaggio primo sale
250 g porchetta affettata
limone – sale

PER LE FOCACCINE
Sciogliete il lievito e ½ cucchiaino di miele in 400 g di acqua tiepida. Versatela nell'impastatrice con la farina e la semola. Quando l'impasto comincia a compattarsi, aggiungete 15 g di sale fino, sciolto in 2 cucchiai di acqua.
Impastatelo fino a renderlo omogeneo, lasciatelo poi riposare per 1 minuto nell'impastatrice, lavoratelo ancora per qualche secondo, quindi trasferitelo su un piano infarinato.
Dividetelo in 10 porzioni; modellatele portando gli angoli dell'impasto verso il centro, poi arrotolatele sotto la mano a cupola, formando 10 palline.
Ungete di olio 10 stampini da tartelletta e posatevi le palline.
Schiacciatele negli stampi, ungetele di olio in superficie e ponetele a lievitare nel forno spento, per 2 ore circa. Dopo 20 minuti, bucherellate le focaccine con le dita e ripetete l'operazione dopo circa 1 ora, aggiungendo altro olio, se vedete che la pasta lo ha assorbito. Non bucherellatele, però, quando sono già ben lievitate, altrimenti rischiate di appiattirle rovinandole.
Ungete ancora le focaccine di olio, cospargetele di sale grosso e infornatele a 230 °C per 5 minuti senza ventola e per altri 5 minuti con la ventola, per far dorare la superficie.
Sfornatele e lasciatele intiepidire prima di toglierle dagli stampi.

PER LA FARCITURA
Lavate le zucchine e tagliatele per il lungo in nastri molto sottili.
Cuocetele su una griglia rovente, cosparsa con un poco di sale fino, per circa 1 minuto e mezzo per lato.
Farcite le focaccine con le zucchine, il primo sale tagliato a dadini o a fettine e la porchetta.
Completate con sottili scorzette di limone.

COMPORRE NELLA TEGLIA

Rispetto all'originale casatiello campano, abbiamo aggiunto le verdure nel ripieno, e soprattutto dato una forma a torta, con una decorativa copertura realizzata servendoci di uno speciale stampo doppio. In alternativa, potete usare il rullo multiplo per losanghe o creare la classica griglia a intreccio della crostata.

CASATIELLO CONTEMPORANEO

Cuoca Joëlle Néderlants e Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 2 ore e 30 minuti di lievitazione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g farina 0**
- **300 g formaggi misti**
- **180 g piselli sgranati e asparagi puliti a tocchetti**
- **100 g salame e prosciutto cotto**
- **50 g strutto (in alternativa burro)**
- **25 g lievito di birra fresco**
- **6 uova**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Sbriciolate il panetto di lievito di birra e scioglietelo in 250 g di acqua tiepida. **Disponete** la farina sul piano di lavoro formando una fontana; versate al centro l'acqua con il lievito; lavorate aggiungendo via via lo strutto a pezzetti, 15 g di sale e abbondante pepe. Lavorate la pasta per alcuni minuti finché non sarà liscia ed elastica. **Raccoglietela** a palla, ponetela in una ciotola leggermente unta, copritela con la pellicola e lasciatela lievitare per circa 1 ora e 30 minuti, finché non sarà raddoppiata di volume. **Tagliate** a dadini i formaggi, il salame e il prosciutto cotto. **Saltate** le verdure in una padella un filo di olio e sale per 3 minuti e lasciatele raffreddare. **Trasferite** la pasta lievitata su un piano infarinato e dividetela in tre panetti. Stendetene uno alla volta a forma di disco. **Ungete** leggermente uno stampo a cerniera (ø 24 cm) e foderatelo con un disco di pasta, facendolo salire leggermente lungo la circonferenza formando una specie di filoncino. **Distribuitevi**, alternandoli, il misto di salumi e formaggio, e le verdure. Spennellate il filoncino con uovo sbattuto, coprite il ripieno con il secondo disco di pasta e sigillatelo lungo il bordo. Praticate una incisione al centro, per favorire la cottura. Lasciate lievitare per 1 ora. **Spennellate** poi con uovo sbattuto e disponetevi sopra le uova (sanificate i gusci immergendole per pochi istanti in acqua bollente). Stendete la pasta rimasta nell'apposito attrezzo e posate poi la griglia sulle uova. Rifilatela, spennellatela, quindi infornate il casatiello a 170 °C per 55-60 minuti. **Sfornate** la torta e attendete che si intiepidisca prima di gustarla.

Focaccine con primo sale, porchetta e zucchine *pag. 55*
Ravioloni al baccalà, fave e salame *pag. 60*

Il vino giusto è uno **spumante maturo** a base di pinot nero, come il **Franciacorta** Pinònero Natura 2015 di Contadi Castaldi che dopo 60 mesi di affinamento è agrumato e fruttato, con note di erbe aromatiche, e ha la giusta **struttura** per i salumi.
38 euro, contadicastaldi.it

Casatiello *pag. 56*
Spuma di fave e pecorino *pag. 55*

Quello tra il casatiello (e la nostra torta che a esso si ispira) e la **Falanghina** è un abbinamento regionale che funziona. Vignasuprema 2019 di Aia dei Colombi, frutto di una **raccolta tardiva** delle uve, è intensa, ricca, perfetta anche con fave e pecorino.
10 euro, aiadeicolombi.it

PRIMI

Piatti **La Double J**, bicchiere verde decorato, posate e tovaglia **Les-Ottomans**.

Tortiglioni con ragù di capretto, cedro e menta

Insieme con una pasta dal sapore fresco e agrumato la carne della Pasqua si gusta con più leggerezza

Passatelli in zuppetta di primavera

Tocco romagnolo nella nostra variazione sul tema delle rustiche minestre pasquali diffuse in tante regioni

Piatto piano celeste dei ravioloni **Laboratorio Paravicini x Lisa Corti** disponibile su **Artemest**, fiori di carta **Andrea Merendi**, piatto fondo dei passatelli **MV% Ceramics Design**, piatto piano, cucchiaio e calice verde decorato **Les-Ottomans**, piattino da pane **Bitossi Home**, tovaglietta americana fucsia e tovaglioli **La Gallina Matta**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Ravioloni al baccalà, fave e salame

Tutta l'Italia in un piatto: l'ecumenico baccalà racchiuso nella pasta delle feste del Nord

TORTIGLIONI CON RAGÙ DI CAPRETTO, CEDRO E MENTA

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **450 g polpa di capretto**
- **320 g pasta secca tipo tortiglioni**
- **80 g 1 fetta di colomba**
- **1 gambo di sedano**
- **1 carota – 1 scalogno**
- **1 cedro**
- **timo – alloro – menta**
- **panna fresca**
- **vino bianco secco**
- **brodo vegetale**
- **farina – burro**
- **sale – pepe**

Tagliate in una dadolata di piccole dimensioni la polpa di capretto.
Tritate sedano, carota e scalogno.
Fateli appassire in una casseruola con 20 g di burro e un mazzetto di timo e alloro, poi unite la carne; dopo un paio di minuti aggiungete 1 cucchiaio di farina, mescolate bene, salate e sfumate con 1 bicchiere di vino bianco. Dopo un paio di minuti sulla fiamma viva, riducete, bagnate con 1 bicchiere di brodo, coprite e proseguite nella cottura per almeno 35 minuti. Aggiustate di sale e pepe.
Private la colomba della crosta e tagliatela a cubetti. Rosolateli in padella con una noce di burro fino a che non saranno dorati e croccanti.
Mescolate 40 g di burro morbido con 1-2 cucchiai di succo di cedro, 1 cucchiaio di pezzetti di albedo (la parte bianca e spugnosa sotto la scorza), 1 cucchiaio di panna, sale e scorza di cedro grattugiata.
Lessate i tortiglioni in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il ragù, mantecateli con il burro al cedro e completate con foglioline di menta e scorzette di cedro.

PASSATELLI IN ZUPPETTA DI PRIMAVERA

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I PASSATELLI

- **150 g pangrattato**
- **120 g pecorino**
- **60 g Parmigiano Reggiano Dop**

Tortiglioni con ragù di capretto, cedro e menta
pag. 60

Abbinate un **rosso del Sud**, di media struttura e con tannini morbidi, come il Salice Salentino Liante 2020 di Castello Monaci, che ha profumi di **marasca**, spezie ed erbe balsamiche.
9 euro, gruppoitalianovini.it

- **3 uova**
- **scorza di limone**
- **noce moscata**

PER LA ZUPPETTA

- **250 g misto di carote colorate**
- **150 g 1 patata**
- **140 g zucchine novelle**
- **130 g bietole rosse**
- **120 g piccole coste**
- **1 cipollotto**
- **1 ciuffo di broccolo fiolaro di Creazzo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER I PASSATELLI
Sbattete le uova.
Mescolate il pangrattato, i formaggi, grattugiati, scorza di limone e noce moscata, anch'esse grattugiate; iniziate a unire le uova, un po' alla volta, e impastate fino a ottenere una consistenza abbastanza soda: non è detto che sia necessario usare tutte le uova; fermatevi quando il composto risulterà sodo e non umido. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
Formate i passatelli usando l'apposito strumento oppure il passapatate con il disco con i fori grandi.
PER LA ZUPPETTA
Tagliate a tocchetti la patata e le carote (tenete separata e cuocete a parte quella viola, per non colorare il resto).
Riducete a tocchetti anche il cipollotto e le zucchine.
Mondate il broccolo fiolaro eliminando le parti più coriacee.
Rosolate tutte le verdure a tocchetti in una casseruola con 3 cucchiai di olio; dopo qualche minuto coprite con acqua calda (circa 400 g), riducete la fiamma, salate e cuocete dolcemente per 15 minuti; aggiungete infine le coste, le bietole e il broccolo spezzettati e dopo 2 minuti spegnete.
Lessate brevemente i passatelli in acqua bollente salata.
Distribuite l'umido di verdure nei piatti e completate con i passatelli.

RAVIOLONI AL BACCALÀ, FAVE E SALAME

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **300 g polpa di baccalà dissalato**
- **300 g farina 00**
- **100 g latte**
- **80 g fave sgusciate e sbucciate**
- **70 g patata**
- **40 g salame piccante**
- **3 tuorli**
- **2 uova**
- **1 piccolo cipollotto**
- **fiori eduli**
- **foglie di cerfoglio**
- **peperoncino fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Impastate la farina con le uova e i tuorli fino a ottenere una pasta soda. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 1 ora.
Raccogliete il baccalà a tocchetti in una casseruola con 1 peperoncino fresco diviso a metà, il cipollotto, la patata a pezzetti piccoli, 25 g di olio e il latte.
Coprite, portate sul fuoco e cuocete per 15-18 minuti. Scolate il baccalà (conservando e filtrando il liquido di cottura) e frullatelo così da ottenere il ripieno dei ravioloni.
Tagliate il salame in dadini di piccole dimensioni.
Stendete la pasta in nastri non troppo sottili; affinché non si asciughi, lavoratene poca alla volta, tenendo quella che non usate avvolta nella pellicola. Per i decori: distribuite su ciascun nastro petali di fiori e foglioline di cerfoglio, coprite con un secondo nastro di pasta e passate di nuovo nella macchina per tirare la pasta.
Formate i ravioloni: distribuite delle noci di ripieno ben distanziate sui nastri di pasta, coprite con un altro nastro, premete bene tutto intorno al ripieno e ritagliate con un coppapasta (ø 7-8 cm).
Lessate i ravioloni in acqua bollente salata per 3 minuti, scolateli e conditeli con il liquido di cottura del baccalà, caldo, le fave e i dadini di salame.

PESCI

Tovaglietta americana azzurra **La Gallina Matta**.

Calamari e agretti

Abbinamento di mare per gli agretti, che in tante regioni si preparano in evocativi nidi con le uova

Grigliata di crostacei e conchiglie con riduzione di Prosecco

Ispirata ai grandi piatti di mare, e ai vini territoriali, che si condividono a Pasquetta sui litorali veneti

Tovaglietta americana della spigola e della grigliata **La Gallina Matta**, cucchiaio **Les-Ottomans**, fiori di carta **Andrea Merendi**, vassoio della grigliata **Seletti**, piatti **Laboratorio Paravicini x Lisa Corti** disponibili su **Artemest**.

Spigole vestite di mimosa

Gioca sull'idea del «pesce d'aprile» unito alle immancabili uova questa singolare spigola ricomposta

CALAMARI E AGRETTI

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 8 calamari
400 g carote
400 g barba di frate mondata
300 g patate
4 carote novelle
arancia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate le carote; quando saranno tenere, scolatele e frullatele in salsa con 3 cucchiai di olio, sale, pepe e scorza di arancia grattugiata.
Lessate anche le patate, poi pelatele, schiacciatele accuratamente con una forchetta e conditele con 1 cucchiaio di olio, sale e pepe.
Tuffate la barba di frate in acqua bollente e scottatela per 1 minuto dalla ripresa del bollore. Scolatela e conditela con olio, sale e pepe.
Tagliate le carote novelle in quattro per il lungo e abbrustolitele in padella in un velo di olio.
Pulite i calamari. Sciacquate i sacchi.
Tritate i tentacoli in modo grossolano e saltateli vivacemente in padella con un filo di olio e sale per 2 minuti, fino a renderli croccanti.
Arrostite i sacchi dei calamari in padella a fuoco vivo, in un velo di olio, per 3 minuti in tutto, facendoli rosolare bene su entrambi i lati.
Farciteli cominciando a riempirli con un po' di patate, quindi con un ciuffetto di barba di frate arrotolato, un po' di tentacoli arrostiti, altre patate e infine un secondo ciuffo di barba di frate, che dovrà fuoriuscire a mo' di tentacoli.
Servite sulla salsa di carote completando con le carote novelle.

GRIGLIATA DI CROSTACEI E CONCHIGLIE CON RIDUZIONE DI PROSECCO

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g mitili
500 g fasolari
500 g capelunghe
12 ostriche
12 gamberoni
12 canocchie
12 cipollotti
8 capesante
1 limone biologico
1 testa aglio novello
vino Prosecco
foglie di limone biologico
olio extravergine di oliva
sale

Scaldate bene la griglia; se a legna, create delle braci di intensità tenue.
Private l'aglio novello delle pellicine e fatelo cuocere in 500 g di Prosecco, finché non sarà diventato tenero e il liquido non si sarà ridotto della metà.
Incidete i gamberoni sul carapace, dalla parte interna, dalle zampe alla coda.
Private le canocchie delle zampe e, aiutandovi con le forbici, rimuovete il carapace dalla parte del ventre, ritagliandolo sui bordi.
Aprite i fasolari con un coltellino e sciacquateli sotto acqua fredda corrente per privarli degli intestini sabbiosi. Fate la stessa cosa con le canocchie.
Mondate e private i cipollotti della parte verde più fibrosa, quindi tagliateli in due per il lungo.
Adagiate delle foglie di limone sulla griglia, quindi disponete i mitili interi, i fasolari e le ostriche, ciascuno nella sua valva e con le valve a contatto con la griglia; le capelunghe, aperte e appoggiate sulla griglia dalla parte della polpa; le canocchie a ventre in giù; i gamberoni con l'incisione verso l'alto; infine sistemate le capesante, private della conchiglia.
Cuocete i mitili per 3-4 minuti, finché non si saranno aperti; le ostriche e i fasolari saranno pronti quando si sarà asciugato il liquido interno; cuocete le canocchie per 1 minuto e i gamberoni per 3-4 minuti; le capelunghe per 2-3 minuti per parte.
Togliete dalla griglia le foglie di limone e trasferitele nel piatto di portata. Grigliate i cipollotti e aggiungeteli nel piatto.
Unite alla riduzione di Prosecco e aglio la scorza grattugiata del limone e frullate fino a ottenere una salsa vellutata. Aggiungete 20 g di olio extravergine e aggiustate di sale.
Irrorate conchiglie e crostacei con la riduzione di Prosecco e servite subito.

SPIGOLE VESTITE DI MIMOSA

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

2 kg 2 spigole medie eviscerate
4 uova – 2 tuorli
1 limone
prezzemolo
vino bianco secco
semi di finocchio
olio extravergine di oliva
olio di semi
aglio – sale

Salate il ventre dei pesci e farcitelo con 2 fettine di limone private della scorza e della parte bianca, 1 spicchio di aglio, semi di finocchio e rametti di prezzemolo.
Avvolgeteli nella carta da forno e cuoceteli nel forno ventilato a 150 °C per 40-45 minuti.
Lessate 4 uova per 8 minuti, poi fatele raffreddare in acqua fredda.
Preparate la maionese: raccogliete 2 tuorli in una ciotola, salateli leggermente e sbatteteli cominciando a incorporare, a filo, 100 g di olio extravergine e altrettanto olio di semi; quando il composto avrà assunto una consistenza cremosa, iniziate ad aggiungere qualche goccia di limone (in tutto 2 cucchiai), procedendo finché non avrete esaurito succo e olio. Ponete a riposare in frigo.
Sfornate i pesci e fateli intiepidire nei cartocci aperti.
Staccate la testa e la coda dal tronco dei pesci, tagliandole accuratamente con un coltello ben affilato e badando che le due estremità della polpa si mantengano intatte. Rimuovete la pelle dal corpo, togliete delicatamente le lische dalla polpa e ricomponete le spigole in un piatto di portata ricollocando al loro posto anche la testa e la coda.
Frullate con un mixer a immersione 15 g di vino bianco con il succo di ½ limone, 1 cubetto di ghiaccio, 1 spicchio di aglio e 2 cucchiai di olio extravergine di oliva. Con questa salsa condite i pesci.
Ricoprite quindi la polpa con un sottile strato di maionese.
Grattugiatevi sopra le uova sode, creando un effetto-mimosa.
Completate con poco prezzemolo tritato e servite a piacere con insalata di radicchietti.

VERDURE

Piatto **Villari** per **Artemest**, forchetta e calice verde decorato **Les-Ottomans**, tovaglietta americana **La Gallina Matta**.

Primizie, crumble di piselli e fragole

Segno di rinascita, ecco in bella vista erbe e ortaggi, di solito chiusi in ripieni e torte salate come la pasqualina

Piatto azzurro dei carciofi, forchetta e calice verde decorato **Les-Ottomans**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Asparagi fritti e salsa olandese

Primizia di aprile, protagonista in tanti piatti preparati per Pasqua, specie nelle regioni settentrionali

PRIMIZIE, CRUMBLE DI PISELLI E FRAGOLE

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL CRUMBLE DI PISELLI
- **50 g farina di mandorle**
- **50 g farina di piselli**
- **50 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **50 g burro – sale**

PER L'INSALATA
- **80 g tarassaco mondato**
- **60 g piselli freschi sgranati**
- **2 piccole barbabietole fresche**
- **4 carotine novelle**
- **aceto di mele**
- **zucchero – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA MAIONESE
- **120 g olio di semi di girasole**
- **50 g latte di mandorla**
- **limone – sale**

PER IL CRUMBLE DI PISELLI
Impastate gli ingredienti fino a ottenere un composto sabbioso. Raccoglietelo in una ciotola e fatelo riposare in frigo per almeno 40 minuti.
Distribuitelo poi in una placca foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 10 minuti circa.
Sfornate e lasciate raffreddare.
PER L'INSALATA
Mondate le barbabietole e affettatele finemente con la mandolina.
Raccogliete le fettine in una ciotola e conditele con 20 g di aceto di mele, 12 g di olio, un bel pizzico di sale e uno di zucchero. Lasciate insaporire per una decina di minuti mentre mondate le altre verdure.
Raccogliete tutte le verdure in una ciotola e conditele con un filo di olio e sale.
PER LA MAIONESE DI LATTE DI MANDORLA
Preparate una maionese frullando il latte di mandorla con l'olio di semi di girasole, unendolo a filo, poi, quasi alla fine, aggiungete 2 cucchiaini di succo di limone e il sale.
La consistenza rimarrà liquida a lungo, ma non scoraggiatevi, poiché questo tipo di emulsione senza uova comincia a diventare soda solo dopo aver incorporato circa ¾ dell'olio.
Distribuite l'insalata nei piatti, completatela con il crumble e servitela con la maionese a parte.

Carciofi fondenti con crema di crescione

Immancabili accanto alle carni della festa, come nell'agnello calabrese, stanno benissimo con un'insolita erba primaverile

ASPARAGI FRITTI E SALSA OLANDESE

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI ASPARAGI
- **16 asparagi grossi**
- **2-3 uova**
- **farina**
- **pane panko (in vendita nei negozi di specialità orientali, in alternativa grissini sbriciolati)**
- **olio di arachide – sale**

PER LA SALSA OLANDESE
- **120 g vino bianco**
- **120 g burro chiarificato**
- **20 g aceto di vino bianco**
- **2 tuorli**
- **1 scalogno**
- **sale – dragoncello**
- **pepe nero in grani**

PER LA SALSA OLANDESE
Raccogliete vino, aceto, lo scalogno a fettine, un ciuffo di foglie di dragoncello un pizzico di sale e qualche grano di pepe nero, in una casseruola e fate ridurre fino a ottenere 50 g di liquido. Filtratelo e lasciatelo intiepidire.
Fondete il burro e fatelo intiepidire. Montate i tuorli, in un bagnomaria caldo ma non bollente, unendo a filo la riduzione di vino e aceto e poi il burro fuso, continuando a montare come se doveste preparare una via di mezzo tra una maionese e uno zabaione.
PER GLI ASPARAGI
Mondate e legate gli asparagi in due mazzi. Sbollentateli in acqua poco salata, in piedi, per 3-4 minuti in modo che rimangano ben sodi.
Scolateli, asciugateli e passateli nella farina, nell'uovo e poi nel pane panko o nei grissini. Friggeteli in abbondante olio a 175 °C fino a completa doratura.
Scolateli su carta da cucina e serviteli subito con la salsa olandese.

CARCIOFI FONDENTI CON CREMA DI CRESCIONE

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I CARCIOFI FONDENTI

200 g vino bianco secco
100 g olio extravergine di oliva
8 carciofi con le spine
2 foglie di alloro
1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
timo – limone
sale – pepe in grani

PER LA CREMA DI CRESCIONE

120 g brodo vegetale
100 g cerfoglio (in alternativa, sostituitelo con prezzemolo)
2 mazzi di crescione d'acqua
1 grosso cipollotto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i carciofi conservando una porzione di gambo. Raccoglieteli in una ciotola colma di acqua acidulata con succo di limone.
Disponete i carciofi in piedi nella casseruola con tutti gli ingredienti, 1 cucchiaio scarso di succo di limone e stufateli delicatamente con il coperchio per 40 minuti circa sulla fiamma al minimo.

PER LA CREMA DI CRESCIONE

Mondate con molta attenzione il crescione ricavando circa 120 g di foglie da ogni mazzo.
Mondate il cerfoglio: dovrete ricavarne 70 g.
Riducete a rondelle il cipollotto.
Raccogliete in una piccola casseruola il brodo, il cerfoglio, il crescione, il cipollotto: cuocete per non oltre 1 minuto dal bollore. Frullate poi tutto con 2-3 cucchiai di olio, sale e pepe.
Servite i carciofi con la salsa ancora calda e, a piacere, con qualche scaglia di ricotta affumicata.

NIENTE SPRECHI Pulite a fondo i gambi dei carciofi, tagliateli in listerelle sottili e uniteli al fondo di cottura oppure aggiungeteli, crudi, in un'insalata che potrete completare con il cerfoglio e il crescione rimasti, freschi.

LA CREMA DI CRESCIONE

Per conservarne la fragranza minerale e il colore brillante, preparatela come ultima cosa, cuocetela per non oltre 1 minuto, e servitela subito, ancora calda. Frullate le verdure unendo il brodo di cottura poco alla volta, in modo da potervi fermare non appena avrete raggiunto una consistenza cremosa.

Passatelli in zuppetta di primavera
pag. 60
Primizie, crumble di piselli e fragole
pag. 67

Stappate un vino fresco e leggero, come il **Prosecco Rosé** 2021 di Cantine Maschio: i suoi profumi di acacia, violetta e lamponi accompagnano con grazia i piatti vegetariani e le ricette con le fragole. Al super. *6 euro, cantinemaschio.com*

Calamari e agretti
pag. 64

La delicata fragranza e l'aromaticità della **Malvasia Frizzante** Emiliana 2020 di Lusenti stanno molto bene con i molluschi e le verdure. Capovolgete la bottiglia prima di servirla, per bere il vino ben amalgamato con i lieviti. *15 euro, lusentivini.com*

Grigliata di crostacei e conchiglie con riduzione di Prosecco
pag. 64

Il Prosecco sta bene con il sapore dolce-sapido di crostacei e molluschi: scegliete un **Brut** elegante, come il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze** La Rivetta 2021 di Villa Sandi, che nasce sulla collina più vocata della denominazione. *29 euro, villasandi.it*

Spigole vestite di mimosa
pag. 64

I suoli vulcanici in cui nasce il **Soave Classico Superiore** Colbaraca 2019 di Masi danno al vino la personalità e l'intensità per andare d'accordo con l'uovo, ma anche l'equilibrata **freschezza** che richiede la spigola. *13,50 euro, masi.it*

CARNI

Piatti **Paola Caselli** per **Artemest**, forchetta e bicchieri **Les-Ottomans**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Carré di agnello alle erbe

La carne della tradizione festiva per tutti gli italiani, in stile altoatesino con crosta aromatica

Piatto verde del roast-beef, calice e forchetta **Les-Ottomans**, tovagliette americane **La Gallina Matta**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Roast-beef al sale nel nido di spaghetti

La pietanza centrale del pranzo di festa in un nido, un augurio di ricchezza per la vita che rinasce

Rotolo di coniglio bardato con carciofi fritti e salsa al vin santo

Triade pasquale: coniglio e carciofi benedetti dal profumato fondo di arrosto al vin santo toscano

CARRÉ DI AGNELLO ALLE ERBE

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,6 kg 2 carré di agnello
1 kg patate novelle
500 g zucchine novelle
6 fette di pancarré
mentuccia – timo – aglio
prezzemolo
senape – brandy
miele – burro – sale
olio extravergine di oliva

Pulite il carré liberandolo dal grasso, lasciando uno strato sottile sulla polpa. Rimuovete la cartilagine delle costolette, liberando gli ossi. Massaggiate la polpa con sale fino.
Mondate le zucchine e tagliatele a bastoncini.
Pelate le patate novelle e lessatele per 5 minuti in acqua bollente salata.
Rosolate il carré in padella con poco olio e una noce di burro per 1 minuto, escludendo la parte con gli ossi; sfumate poi con ½ bicchiere di brandy.
Togliete la carne dal fuoco, rivestite gli ossi delle costolette con carta di alluminio per non farle annerire e cuocete a 180 °C nel forno statico per 20 minuti circa, insieme alle zucchine e alle patate irrorate con il fondo di cottura della carne.
Frullate, in un mixer, le fette di pancarré private della crosta, con una manciata di foglie per ogni tipo di erba e 1 spicchio di aglio, ottenendo un composto soffice e di un verde brillante.
Amalgamate 150 g di senape con 2 cucchiai di miele.
Sfornate il carré, fatelo intiepidire leggermente, quindi spalmatelo di senape e passatelo nel pane alle erbe.
Infornatelo di nuovo, con modalità grill a 180 °C per 2-3 minuti, tagliate le costolette e servitele.

ROAST-BEEF AL SALE NEL NIDO DI SPAGHETTI

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 40 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

2 kg sale grosso
1 kg roast-beef
400 g spaghettini
rosmarino – fiori eduli
insalata di germogli
aceto balsamico di Modena
olio extravergine di oliva
olio di arachide – sale

Private il roast-beef del grasso e delle cartilagini in eccesso.
Rosolatelo in una padella bollente con poco olio, per 1-2 minuti per parte.
Distribuite in una profonda casseruola da forno uno strato di sale grosso, adagiatevi qualche rametto di rosmarino e quindi la carne.
Coprite uniformemente con il resto del sale. Irrorate con 2 bicchieri di acqua: questo aiuterà a creare una crosta in cottura e quindi a mantenere morbida la carne.
Cuocete nel forno statico a 200 °C per 25-30 minuti.
Sfornate e lasciate intiepidire, quindi liberate la carne del sale e ponetela a riposare, coperta con un foglio di alluminio, su una gratella.
Cuocete intanto gli spaghettini al dente in acqua salata, scolateli e stendeteli ad asciugare su un canovaccio.
Foderate di carta da forno 6-8 stampi da tartelletta (ø 12 cm, h 2-3 cm).
Prendete una manciata di spaghetti e formate una sorta di nido, rado, in ognuno degli stampini. Ponete in freezer per 40 minuti almeno.
Posate i nidi ghiacciati su una schiumarola e immergeteli nell'olio di arachide a 180 °C, senza rimuoverli dalla schiumarola stessa; friggeteli per 2-3 minuti, finché non saranno dorati e croccanti.
Adagiate sui piatti un letto di germogli conditi con un filo di olio extravergine e di aceto balsamico.
Accomodatevi sopra i nidi e il roast-beef, affettato molto sottilmente, guarnite con fiori eduli.

ROTOLO DI CONIGLIO BARDATO CON CARCIOFI FRITTI E SALSA AL VIN SANTO

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,5 kg coniglio disossato
500 g vin santo
200 g prosciutto crudo affettato
200 g speck affettato
4 carciofi
salvia
amido di mais – burro
limone – olio di arachide
olio extravergine di oliva
pepe bianco – sale

Stendete su un canovaccio appena inumidito le fette di prosciutto e di speck, leggermente sovrapposte, formando un rettangolo. Ponetevi sopra, perpendicolarmente, il coniglio disossato. Salatelo e pepatelo e farcitelo con qualche foglia di salvia.
Arrotolatelo dal lato lungo, avvolgendolo nel contempo con il prosciutto; aiutatevi con il canovaccio, fino a ottenere la forma di un arrosto.
Legatelo con spago da cucina o con l'apposita rete per alimenti.
Rosolatelo in padella con una noce di burro e un filo di olio extravergine, quindi sfumate con 300 g di Vin Santo e iniziate la cottura a fuoco dolce coperto, bagnando via via con il fondo di cottura. Proseguite per 45-50 minuti, girando il rotolo di tanto in tanto.
Mondate e pulite i carciofi, tenendo circa 5-6 cm di gambo ed eliminando tutte le foglie più fibrose fino a ottenere il cuore; immergeteli via via in acqua fredda e succo di limone.
Togliete l'arrosto dalla padella e lasciatelo intiepidire coperto con un foglio di alluminio.
Unite nel fondo di cottura i restanti 200 g di vin santo, 2 cucchiai di amido di mais e una noce di burro. Fate ridurre a fuoco dolce, mescolando regolarmente. Spegnete e frullate la salsa con un mixer a immersione.
Tagliate i carciofi per il lungo, a fettine spesse 3-4 mm. Asciugatele bene e friggetele in abbondante olio di arachide a 175-180 °C finché non saranno croccanti. Scolatele su carta da cucina e salatele.
Liberate il rotolo di coniglio dallo spago e tagliatelo delicatamente a rondelle piuttosto spesse. Irroratelo con la salsa al Vin Santo ben calda e servitelo con i carciofi fritti.

Asparagi fritti e salsa olandese
pag. 67

Uno dei vini che più va d'accordo con gli asparagi è il **Sauvignon**. L'Andrius 2020 dell'altoatesina Cantina Andriano ha grande **eleganza** e persistenza, con intriganti profumi di fiori di sambuco.
27,50 euro, cantina-andriano.com

DOLCI

Piatto **La Double J**, fiori di carta **Andrea Merendi**.

Ovetti di plumcake al cioccolato bianco

Il simbolo della Pasqua in forma di piccole uova: la sorpresa sta nell'originalità della ricetta

Piatto della crostata, coltello, calice verde decorato e tovaglia ricamata **Les-Ottomans**, tovaglioli **La Gallina Matta**.

Crostata alla ricotta e grano cotto

Libera variazione sulla pastiera napoletana, che semplifica la preparazione e riduce i tempi

OVETTI DI PLUMCAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g plumcake**
- **160 g cioccolato bianco**
- **105 g confettura di albicocche cremosa**
- **50 g olio di semi**
- **5 g cacao amaro**
- **coloranti alimentari**

Togliete la crosta del plumcake e tenetela da parte. Pesate le croste e, se serve, aggiungete un po' di plumcake, fino a raggiungere 50 g di peso. Passatele in un setaccio ottenendo una polvere scura. Aggiungetevi 25 g di confettura e il cacao, quindi impastate tutto, ottenendo un composto malleabile.
Formate quattro palline grandi come ciliegie (circa 5 g ciascuna) e mettetele in freezer per circa 1 ora.
Passate intanto al setaccio anche il resto del plumcake, mescolatelo con la confettura rimasta ottenendo un composto chiaro.
Modellatelo pressandolo dentro 4 stampini a forma di mezzo ovetto (6-7 cm), creando con il dito un incavo della grandezza del finto tuorlo. Livellate la superficie con una spatolina.
Togliete le palline dal freezer e premetele negli incavi, quindi mettete i mezzi ovetti a consolidare in freezer per 30 minuti.
Formate intanto altri 4 mezzi ovetti in altri 4 stampini, sempre formando un incavo (se ne avete solo 4, preparate la ricetta in due tempi, liberando gli stampi e conservando i mezzi ovetti in freezer).
Una volta induriti, sformate i mezzi ovetti e componete 4 ovetti interi.
Lisciateli un po' lungo le giunture, per rendere più omogenea la superficie. Fateli consolidare in freezer ancora per 1 ora e 30 minuti.
Fondete il cioccolato a bagnomaria o nel microonde, versatelo in un recipiente alto e stemperatelo con l'olio di semi.
Togliete gli ovetti dal freezer, infilzateli alla base con uno stecco da spiedo e intingeteli nel cioccolato fuso. Appoggiateli a scolare e asciugare, infilando lo stecco in un pezzetto di polistirolo, e intingeteli per una seconda volta, in modo da ottenere una copertura più spessa, liscia e uniforme.
Tagliate una piccola fettina alla base degli ovetti se volete appoggiarli in piedi.
Diluite un poco i coloranti, in modo che risultino meno concentrati e scuri, quindi decorate gli ovetti, intingendo uno spazzolino o un pennellino e poi spruzzando il colore sulla superficie degli ovetti.
Serviteli accompagnandoli a piacere con gelato al caffè.

CROSTATA ALLA RICOTTA E GRANO COTTO

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA

- **440 g farina**
- **100 g burro ben freddo**
- **100 g strutto ben freddo (in alternativa burro)**
- **50 g zucchero**
- **5 tuorli – limone – sale**

PER IL RIPIENO

- **350 g ricotta**
- **160 g zucchero**
- **120 g grano cotto**
- **100 g burro –20 g pangrattato**
- **2 uova**
- **½ baccello di vaniglia**
- **limone – rum**

PER LA PASTA FROLLA
Raccogliete la farina e lo zucchero nell'impastatrice. Unitevi il burro e lo strutto a tocchetti, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 limone, quindi cominciate a impastare a velocità bassa, fino a ottenere un insieme di briciole.
Incorporate poi 4 tuorli e lavorate l'impasto, aggiungendo 2 cucchiai di acqua. Quando la consistenza sarà omogenea ed elastica, raccoglietelo in un panetto, sul piano di lavoro. Dividetelo in due parti, schiacciatele un po', avvolgetele nella pellicola e riponetele in frigo a riposare per 2 ore (meglio ancora per una notte).
PER IL RIPIENO
Fondete il burro, poi lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente. Versatelo nella ricotta e lavoratela aggiungendo anche lo zucchero, le uova, i semi della vaniglia, la scorza grattugiata di 1 limone, il grano cotto, il pangrattato e 10 g di rum.
PER LA CROSTATA
Stendete una metà dell'impasto a uno spessore di 2-3 mm e foderate uno stampo da crostata (ø 24 cm). Con l'eccedenza, rinforzate il bordo, con un doppio strato, quindi livellatene la superficie con un coltellino.
Riempite la crostata con il ripieno.
Stendete l'altra metà dell'impasto, tagliatela a strisce e intrecciatele sulla superficie della crostata, sigillandole lungo il bordo. Infornate la crostata a 180 °C per circa 50 minuti.
Recuperate intanto i ritagli della pasta frolla, stendetela nuovamente e ritagliatevi dei fiorellini di dimensioni diverse, con un tagliapasta.
Disponeteli in una teglietta →

Carciofi fondenti con crema di crescione *pag. 68*

L'abbinamento con i carciofi non è facile, ma si risolve con un **vino delicato e minerale**, come l'**Etna Bianco** 2021 Scalunera di Torre Mora, dal gusto fragrante, sapido e agrumato. *18 euro, piccini1882.it*

Carré di agnello alle erbe *pag. 72*
Rotolo di coniglio bardato con carciofi fritti *pag. 72*

Le carni delicate trovano un compagno affidabile in un rosso che le rispetti e le valorizzi, come il **Pinot Nero** dell'Alto Adige. Per i suoi aromi freschi di **frutti di bosco** e le leggere note speziate ci è piaciuto il Marith 2021 di Tenuta Kornell. *14 euro, kornell.it*

Roast-beef al sale nel nido di spaghetti *pag. 72*

Tra gli abbinamenti più tradizionali della cucina regionale c'è quello tra le carni rosse e il **Chianti** Classico. Provate Storia di Famiglia 2019 di Cecchi, **armonico**, equilibrato e con un buon rapporto tra la qualità e il prezzo. Anche al super. *9,50 euro, cecchi.net*

foderata con carta da forno
e spennellateli con un tuorlo sbattuto.
Negli ultimi 10 minuti di cottura della crostata, spennellate anche le strisce di pasta di copertura e infornate i biscottini.
Sfornate tutto, lasciate intiepidire, quindi appoggiate i fiorellini sulla crostata, fissandoli, se volete, con un po' di confettura.
Completate a piacere lucidando la crostata con gelatina di frutta.

CHARLOTTE CON LE FRAGOLE

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER I SAVOIARDI E LE BASI
150 g albume – 100 g tuorlo
100 g farina
25 g fecola di patate
zucchero semolato

PER LA FARCITURA
300 g panna fresca
200 g fragole pulite
40 g zucchero

PER COMPLETARE
fragole e foglioline di menta
panna

PER I SAVOIARDI E LE BASI
Preparate le placche per cuocere le basi e i biscotti: utilizzerete uno stampo ad anello (ø 16,5 cm, h 7 cm). Disegnate quindi su tre fogli di carta da forno tre cerchi di 16,5 cm di diametro; con essi foderate tre placche, tenendoli con la facciata disegnata rivolta verso la placca. Foderate con carta da forno una quarta placca per cuocere i savoiardi.
Montate molto bene i tuorli aggiungendo poco per volta 50 g di zucchero semolato. Montate a parte l'albume unendo 75 g di zucchero. Dovrete ottenere due composti molto ariosi. Incorporate l'albume montato nei tuorli, poco alla volta, mescolando delicatamente.
Setacciate la farina e la fecola, quindi incorporatele al composto di uova, sempre mescolando dal basso verso l'alto, con una spatola, per non smontarlo.
Raccoglietelo poi in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia (ø 12 mm) e distribuitelo a spirale nelle placche, all'interno dei dischi, partendo dal centro. Cospargete di zucchero

MONTARE LA CHARLOTTE

La sequenza illustra il procedimento descritto nella ricetta. Alla fine, dopo aver liberato il dolce dallo stampo, prima di decorare il bordo, spalmate un po' di panna montata sul retro dei savoiardi per farli aderire bene.

ed eliminate quello in eccesso, battendo la placca un po' inclinata, in modo che «salti» fuori.
Infornate a 200 °C per circa 10 minuti. Cuocete allo stesso modo altri 2 dischi di pasta. Lasciateli raffreddare.
Formate sulla quarta placca dei savoiardi lunghi 8,5 cm, larghi 2,5 cm: in cottura si gonfieranno un po' e diventeranno abbastanza lunghi per creare un cestino, una volta posti attorno alla charlotte.
Cospargeteli con abbondante zucchero semolato, battete la teglia inclinandola per eliminare quello in eccesso e infornate a 200 °C per 8 minuti circa.
Sfornate i savoiardi e lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla carta.

PER LA FARCITURA
Frullate metà delle fragole con 10 g di zucchero ottenendo una salsa. Tagliate le fragole rimaste a dadini.
Montate la panna con 30 g di zucchero: dovrà risultare ben ferma.
Foderate l'anello con una striscia di carta da forno. Posatelo su una placchetta e foderate anche il fondo, con un disco di carta da forno.
Montate la charlotte: sulla base ponete un primo disco, con la parte zuccherata verso il fondo, lasciando così quella più porosa verso l'alto. Spennellatelo con la salsa di fragole.
Create uno strato di panna montata, alto almeno un paio di centimetri, e cospargetelo con metà delle fragole a dadini. Aggiungete un altro disco, sempre con la parte porosa verso l'alto, spennellatelo abbondantemente con la salsa di fragole, spalmatevi altra panna, cospargete con le fragole rimaste e chiudete con il terzo disco, questa volta lasciando la parte zuccherata verso l'alto. Lasciate riposare il dolce in frigo per 2 ore.
Rimuovete infine l'anello e la carta da forno. Tagliate i savoiardi alla base, tutti dalla stessa parte, in modo da renderli alti uguali e disponeteli in piedi lungo il bordo della torta.

PER COMPLETARE
Guarnite la superficie della charlotte con panna montata a ciuffetti, fragole tagliate a spicchi e foglioline di menta.

Crostata alla ricotta *pag. 75*
Ovetti di plumcake al cioccolato bianco *pag. 75*

I passiti sono tra i vini più indicati per accompagnare i dolci pasquali. Il **Colli Euganei Fior d'Arancio Passito** Donna Daria 2017 di La Montecchia è elegante e **intenso**, con profumi di agrumi, salvia e rosmarino, caratteristici del vitigno. *22 euro, lamontecchia.it*

Charlotte con le fragole *pag. 76*

Qui sta bene una **bollicina fragrante** e dolce. Molto indicato è il Trento Maximum Demi Sec di Ferrari, uno **Chardonnay** di montagna cremoso, con aromi di frutta esotica e vaniglia e un bell'equilibrio tra morbidezza e acidità. *25 euro, ferraritrento.com*

Piatto della charlotte e tovaglia ricamata **Les-Ottomans,** tovaglietta americana **La Gallina Matta**.

Charlotte con le fragole

Un classico al cucchiaio di tutte le feste di casa

QUANDO IL CACCIUCCO CREA FUTURO

Uno chef italiano approda alle Maldive per seguire un programma di formazione con il direttore di uno (splendido) resort. Ne nasce un'esperienza straordinaria e una cucina unica

DI **MADDALENA FOSSATI**, FOTO **ANDREA DI LORENZO**

Il cacciucco dell'armonia: un piatto livornese con i pesci e i crostacei maldiviani. Nella pagina accanto, lo chef Gaetano Trovato con Gianluigi Salinelli, responsabile del menù di Arnolfo presso Blu, al Four Seasons Maldives Landaa Giraavaru.

Gaetano Trovato, 62 anni, chef del ristorante Arnolfo, (a destra) mentre prepara i piatti per le foto di questo servizio insieme con Aswin, uno dei ragazzi maldiviani della cucina di Blu. Il resort ha un orto autosufficiente e i prodotti usati sono per lo più di provenienza locale. Nella pagina accanto, la spiaggia dell'atollo; la stagista Khulood, aspirante pasticciera; piramidi con i gamberi e cavolfiore; il ristorante Blu al tramonto. E ancora, lo chef con Armando Kraenzlin, Regional Vice President & General Manager Four Seasons Resort.

Posso immaginare il pensiero di chi sta per leggere la solita storia dello chef italiano alle Maldive: Gaetano Trovato ha incontrato una bella possibilità ai tropici e cucina ogni tanto al Four Seasons Maldives Landaa Giraavaru (atollo di Baa) per clienti dai palati fini in un ristorante chiamato Blu davanti a una lingua di sabbia bianchissima e le mante che nuotano nell'acqua cristallina. Ma non è tutto qui. Come detto, siamo al Four Seasons Maldives Landaa Giraavaru, quasi certamente tra i primi resort più belli da queste parti e a pochi istanti dalla mia idea di paradiso.

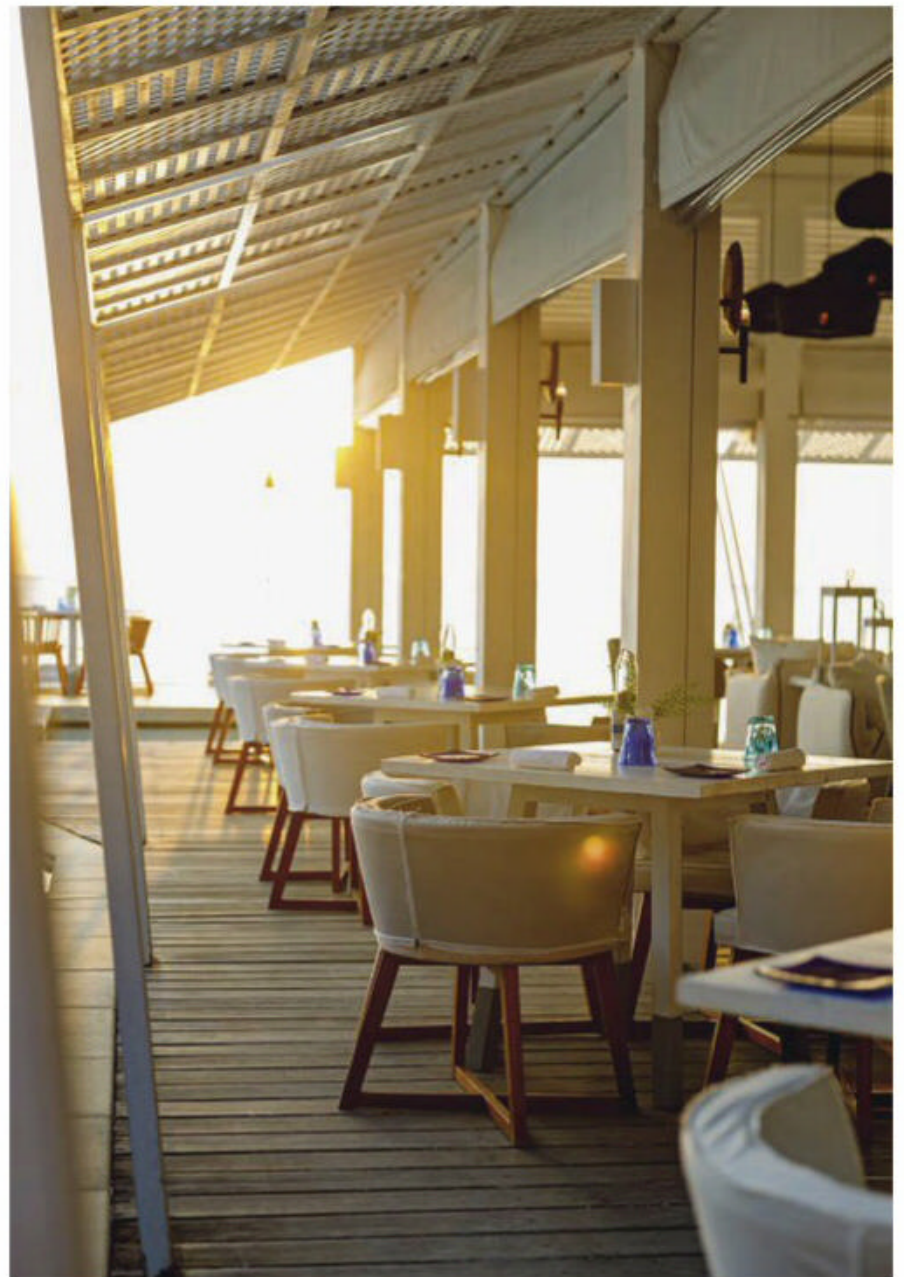
Gaetano, origini siciliane, ultimo di sei figli, ma trasferitosi in Toscana a Colle Val d'Elsa da bambino, è un uomo di visione. Da quando nel 1982 prese le redini del ristorante Arnolfo a conduzione famigliare con il supporto della nonna che l'aiutava con la pasta e il pane, di strada ne ha fatta. Due stelle Michelin, nel 1986 e nel 1997, una cucina dritta e sincera, pochi ingredienti di qualità, la sostenibilità da più punti di vista, anche quella umana (digestione? Influenzato anche dal suo periodo con il grande Angelo Paracucchi, lo chef attento anche all'aspetto salutisco dei piatti). E una visione innovativa su come trattare la squadra in tempi non sospetti.

«Ho iniziato a chiudere due giorni alla settimana già nel 1994, per dare la possibilità alla brigata di avere una vita privata. Fino ad aggiungere tre giorni di ferie a rotazione, pochi anni dopo, che attaccati a un fine settimana diventavano del tempo per sé e la propria famiglia», commenta. Pensieri moderni in tempi antichi. Gli stessi che lo hanno portato a progettare una nuova edizione del suo Arnolfo, la cui versione contemporanea è di imminente apertura (con un investimento consistente): una costruzione di travertino e marmo, con tanto cristallo per affacciare lo sguardo sulla bellezza della campagna senese, firmata dallo Studio Milani, mentre il vecchio locale diventerà l'Osteria di Arnolfo (nel 2023).

La stessa visione che lo ha portato sull'atollo non solo come chef ospite ma come mentore per ragazze e ragazzi delle isole nell'Oceano Indiano che vogliono intraprendere una carriera di eccellenza nel mondo della ristorazione incontrando la filosofia di gestione delle risorse di Armando Kraenzlin, direttore dell'hotel e grande maestro dell'ospitalità.

Calma svizzera, gentilezza poliglotta, quest'ultimo ha attivato un programma di apprenticeship più di vent'anni fa. «Iniziammo perché non avevamo cuochi nel paese. Venivano tutti da fuori, dato che i maldiviani lavoravano nell'housekeeping, sulle barche, ma non nelle cucine. Abbiamo iniziato con cinque persone, oggi ne formiamo sessanta all'anno», sottolinea. Progetti che creano vere competenze. E i due si sono trovati su questa visione: aiutare a far crescere i giovani.

Come lo chef Ahmed Mazim, 28 anni. Ha iniziato a 20, da zero. Passati molti test, è diventato lo chef del teppanyaki e di tutta la parte fredda della cucina. «E mi hanno mandato in Cina al ristorante tristellato di Pechino a imparare. Il mio sogno? Diventare executive chef!» O come è successo a Khulood, giovane aspirante pasticciera, timidissima. O ancora Aswin che andrà in Toscana con altri ragazzi del resort, due di sala e due di cucina.

«Il punto non è solo venire a cucinare, ma portare questi ragazzi in Italia a imparare la nostra cucina. È stato un punto focale che abbiamo inserito nella collaborazione per mostrare loro una percezione più ampia del nostro pensiero. Se vedi e provi, puoi fare meglio e sviluppare stimoli ancora più importanti», dice Alice Trovato, figlia dello chef e operation manager (leggere factotum) del suo babbo. Arriva il cacciucco che ha preparato Gianluigi Salinelli da Pavia: i pesci sono di provenienza locale come i gamberi. Straordinario. Ed è sempre straordinario vedere come la cucina crei legami che superano qualsiasi frontiera, anche quella tra Livorno e le Maldive. Con sapori che hanno il buon aroma del futuro. ■

RICETTE **EMANUELE FRIGERIO**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LA FABBRICA DI CIOCCOLATO

GANACHE BIANCA AL LIME E FRUTTA FRESCA NELL'UOVO

Per creare uova e cioccolatini, fondere una tavoletta non basta. Lucentezza e solidità si ottengono solo con il temperaggio, un processo termico da applicare con rigore scientifico. Il risultato sarà una magia

BARRETTE CROCCANTI DI GIANDUIA,
NOCCIOLE E QUINOA

PINGUINI SEMIFREDDI
CON ANACARDI E LAMPONI

CIOCCOLATINI RIPIENI
ALLA FRAGOLA

FUSIONE SEMPLICE

NEL FORNO A MICROONDE

Spezzettate 400 g di cioccolato e raccoglietelo in un recipiente adatto al microonde. Scaldatelo per 1 minuto senza superare i 500 Watt, mescolatelo quindi con una spatola in silicone e scaldatelo di nuovo per altri 30 secondi; mescolate ancora e ripetete eventualmente l'operazione, finché il cioccolato non sarà completamente fuso.

A BAGNOMARIA

Spezzettate 400 g di cioccolato e raccoglietelo in un recipiente; riempite una casseruola di acqua calda fino a metà altezza e sistematevi sopra il recipiente, in modo che non tocchi il fondo della pentola. Scaldate a fuoco lento, senza raggiungere il bollore. Mescolate il cioccolato con una spatola in silicone, finché non si sarà sciolto uniformemente raggiungendo la temperatura 1 (per esempio, 45-50 °C per il cioccolato bianco).
NOTA BENE Badate a non fare entrare l'acqua all'interno del recipiente, altrimenti il cioccolato non si cristallizzerà più (se dovesse capitare, potete recuperarlo per preparare una crema o una ganache).

TEMPERAGGIO

È una tecnica indispensabile per realizzare cioccolatini, barrette e altre decorazioni. Consiste nel sottoporre il cioccolato a una serie di cambi di temperatura (curve di temperaggio) che consentono di fonderlo ripristinando, una volta solidificato, la struttura cristallina originaria che lo rende lucido e croccante. Le temperature variano in base al tipo di cioccolato; la misurazione deve essere precisa e per questo è necessario il termometro.
Curve di temperaggio Cioccolato fondente: 55-58 °C (1), 28-29 °C (2), 31-32 °C (3). Cioccolato al latte: 45-50 °C, 27-28 °C, 29-30 °C. Cioccolato bianco: 45-50 °C, 26-27 °C, 28-29 °C. Il temperaggio si può realizzare in tre diversi modi.

PER INNESCO

Questa tecnica, che si basa sull'aggiunta di cioccolato spezzettato a una massa fusa, permette di abbassare la temperatura in modo naturale e assicura una cristallizzazione omogenea. Fondete nel forno a microonde 300 g di cioccolato, come spiegato sopra; quando è fuso e ha raggiunto la temperatura 1 (55-58 °C per il fondente), dividetelo in due parti, una da 200 g e una da 100 g. Unite ai 200 g di cioccolato fuso, 100 g di cioccolato tritato (o in pastiglie) e mescolate finché non si sarà sciolto e la massa avrà raggiunto la temperatura 2 (28-29 °C, per il cioccolato fondente). Aggiungete anche i 100 g di cioccolato fuso rimasto, che avrete conservato a una temperatura di 55 °C (se la temperatura fosse scesa, rimettetelo per pochi secondi nel microonde), e mescolate fino alla temperatura di temperaggio del cioccolato fondente (31-32 °C).

A BAGNOMARIA

Fondete il cioccolato a bagnomaria, come indicato sopra, fino alla temperatura 1 (45-50 °C). Immergete poi la ciotola in un bagnomaria di acqua ghiacciata, mescolate sempre fino alla temperatura 2 (26-27 °C per la precristallizzazione del cioccolato bianco). Immergete di nuovo la ciotola nell'acqua calda per qualche istante, riportando il cioccolato alla temperatura 3 (28-29 °C per il tipo bianco): il cioccolato è pronto per l'utilizzo.

CON SPATOLATURA

Serve un piano in marmo, di vetro o di acciaio. Fondete il cioccolato a bagnomaria, come indicato sopra. Quando raggiunge la temperatura 1 (55-58 °C), versatene ⅔ sul piano e tenete in caldo il resto. Lavorate il cioccolato sul piano con una spatola, allargandolo e raccogliendolo continuamente, finché non avrà raggiunto la temperatura 2 di prescristallizzazione (28-29 °C per il cioccolato fondente). Ponete il cioccolato in un recipiente e aggiungete la parte rimasta, poca alla volta, mescolando finché non avrà raggiunto la temperatura 3 (31-32 °C per il cioccolato fondente).

IDEA – MEDAGLIE FLOREALI

Posate su un foglio di acetato dei fiori edibili, dalla parte dei petali; ricopriteli con un disco di cioccolato temperato, lasciate ben indurire e poi staccate i cioccolatini dal foglio. Al posto dei fiori, potete usare erbe aromatiche e spezie.

EMANUELE FRIGERIO

Il maestro della nostra Scuola ha nel suo dna la pasticceria classica, appresa nel laboratorio di famiglia. Il cioccolato è la sua materia preferita, e quella che lascia più spazio alla creatività, prestandosi ad assumere forme infinite e le più varie sfumature di gusto.

GANACHE BIANCA AL LIME E FRUTTA FRESCA NELL'UOVO

Tempo 1 ora e 15 minuti
Impegno Per esperti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g cioccolato fondente
200 g panna fresca
175 g cioccolato bianco
100 g latte
5 g scorza di lime
5 g gelatina alimentare in fogli
frutta e menta per decorare

Temperate il cioccolato fondente con la tecnica che preferite, quindi realizzate quattro gusci di cioccolato (altezza circa 10 cm) seguendo le istruzioni per la tecnica di modellaggio dell'uovo di Pasqua, e quattro gusci forati, seguendo la tecnica di modellaggio del cestino millefili, ma facendo colare i fili all'interno dello stampo.
Preparate la ganache bianca: scaldate in un pentolino il latte con la scorza di lime. Ammollate la gelatina in acqua fredda, strizzatela bene e stemperatela nel latte; mescolate e amalgamate anche il cioccolato bianco spezzettato, facendolo sciogliere bene; portate il composto a una temperatura di 30 °C. Lavorate la panna per renderla semimontata e incorporatela delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto.
Versate la ganache nei gusci di cioccolato e completate distribuendovi sopra pezzi di frutta fresca a piacere. Noi abbiamo usato fragole, piccole banane, papaia, kiwi, mirtilli e lamponi. Servite, accompagnando con i gusci forati.

MODELLAGGIO

UOVO DI PASQUA

Pulite gli stampi a forma di mezzo uovo con un batuffolo di cotone imbevuto di alcol, in modo da eliminare eventuali aloni e macchie di grasso. Versate il cioccolato temperato negli stampi, riempiendoli più o meno fino a metà; rivestiteli uniformemente di cioccolato, facendoli roteare; lasciate poi colare il cioccolato in eccesso; pulite i bordi con una spatola e capovolgete lo stampo su una grata; quando il cioccolato comincia a indurirsi, pulite di nuovo i bordi; lasciate riposare le due mezze uova, sempre capovolte, fino a completa cristallizzazione del cioccolato. Infine sformatele. Scaldate un piatto in un forno a microonde, posatevi le due mezze uova dalla parte del bordo per qualche secondo, in modo che si sciolgano leggermente; accostatele e chiudete l'uovo, ma non prima di avere aggiunto la sorpresa!

CESTINO MILLEFILI

Foderate il piano di lavoro con un foglio di carta da forno. Trasferite il cioccolato appena temperato in una tasca da pasticciere. Create un piedistallo di cioccolato sulla carta forno e ponetelo in frigo a indurire. Sistemate al centro di un altro foglio di carta da forno una coppetta rovesciata (ø 12 cm), rivestita con pellicola alimentare. Ricoprite il centro della coppetta con il cioccolato, lasciandolo cadere a fili, quindi attaccate il piedistallo di cioccolato e riponete in frigo. Staccate infine la coppetta dalla carta da forno e rimuovete delicatamente il cestino di cioccolato. Il cioccolato avanzato sulla carta da forno potrà essere usato come decorazione.

BARRETTE CROCCANTI DI GIANDUIA, NOCCIOLE E QUINOA

Tempo 1 ora
Impegno medio
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- **300 g cioccolato gianduia**
- **200 g nocciole tostate**
- **50 g quinoa soffiata**
- **30 g burro di cacao**
- **1 arancia**

Tritate grossolanamente le nocciole.
Fondete il cioccolato gianduia con il burro di cacao al microonde e temperatelo a bagnomaria. Raggiunta la temperatura di 29 °C, unite le nocciole tritate, la quinoa e la scorza d'arancia grattugiata; mescolate bene e trasferite il composto in uno stampo in silicone quadrato (18x18 cm). Se usate uno stampo in metallo, rivestitelo con una pellicola alimentare. Lasciate indurire il composto, quindi tagliatelo, ottenendo circa 12 barrette.

PINGUINI SEMIFREDDI CON ANACARDI E LAMPONI

Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Impegno Medio
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

- **375 g latte**
- **200 g cioccolato fondente temperato**
- **115 g panna fresca**
- **85 g zucchero semolato**
- **75 g grué più un po' (granella di fave di cacao tostate; in alternativa, fave di cacao intere e triturate con un batticarne)**
- **40 g olio di vinaccioli o di semi**
- **30 g latte condensato**
- **20 g tuorlo**
- **20 g anacardi**
- **10 g miele**
- **6 lamponi**

Amalgamate lo zucchero e il tuorlo.
Scaldate in un pentolino il latte con la panna, il latte condensato e il miele e versate il composto ottenuto, poco per volta, mescolando nel tuorlo e zucchero.
Portate sul fuoco e cuocete fino a raggiungere la temperatura di 82 °C (pastorizzazione).
Unite il grué, lasciate raffreddare e trasferite il composto in una gelatiera; una volta pronto il gelato, trasferitelo negli stampi da pinguino, inserendo gli stecchi di legno.
Poneteli a raffreddare in freezer per almeno 1 ora.
Fate ghiacciare i lamponi in freezer, quindi spezzettateli.
Tritate grossolanamente gli anacardi, ottenendo una granella.
Preparate una glassa per la copertura dei pinguini: emulsionate il cioccolato fondente temperato con l'olio di vinaccioli; intingetevi poi i pinguini ormai ben raffreddati, ricoprendoli bene.
Appoggiate i pinguini su un foglio di carta da forno e distribuite sopra la copertura di cioccolato la granella di anacardi, i lamponi spezzettati e un po' di grué. Servite subito o riponete in frigorifero.

CIOCCOLATINI RIPIENI ALLA FRAGOLA

Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Impegno Per esperti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 28 PEZZI

- **550 g cioccolato bianco**
- **250 g fragole**
- **200 g zucchero**
- **50 g burro di cacao**
- **20 g miele**

Mondate le fragole, tagliatele a pezzi e cuocetele con lo zucchero e il miele per 5 minuti.
Frullate il composto, portatelo a una temperatura di 80 °C e unitelo, un terzo per volta, a 300 g di cioccolato bianco spezzettato e al burro di cacao, mescolando bene; amalgamate il composto con un frullatore a immersione e lasciatelo raffreddare fino a 24 °C, fuori dal frigorifero, ottenendo una ganache.
Temperate 250 g di cioccolato bianco e colatelo in uno stampo per cioccolatini (noi li abbiamo fatti di forma quadrata, con il lato di un paio di centimetri); battete lo stampo sul piano di lavoro per fare aderire bene il cioccolato, quindi ribaltate lo stampo e lasciate colare il cioccolato in eccesso, ripulendo il bordo con una spatola. Lasciate indurire fino alla cristallizzazione, tenendo lo stampo capovolto su una gratella.
Trasferite la ganache alla fragola in una tasca da pasticciere e tagliatela per ottenere un foro piccolo.
Riempite i gusci dei cioccolatini, ma senza colmare i vani fino al bordo, quindi ponete in frigorifero per 1 ora per far raffreddare e rassodare la ganache.
Sigillate i cioccolatini con il cioccolato temperato rimasto, lasciate indurire a temperatura ambiente, quindi sformate i cioccolatini. Si conservano in un luogo fresco per un paio di settimane.

MODELLAGGIO

GUSCI A REGOLA D'ARTE

Quando svuotate gli stampi dal cioccolato in eccesso, non eliminatene troppo, altrimenti otterrete gusci fragili e sottili. Nel distribuire il ripieno, tenetelo sempre 2 mm sotto il bordo. Prima di sigillare i cioccolatini, verificate che il cioccolato sia ancora alla temperatura di temperaggio; se così non fosse, intiepiditelo a bagnomaria. Bombate un po' lo strato di copertura per poterlo ben livellare e garantire una buona chiusura.

STASERA

A CASA DI ALICE

Nel cuore di Milano, Alice Etro ci accoglie intorno a una tavola-giardino piena di ricordi ma allestita con gusto contemporaneo. Perché passato e futuro si parlano

DI **SARA TIENI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

Alcuni particolari della tavola e della casa di Alice Etro (nella pagina accanto, in cucina). Dall'alto, a sinistra, il decoro dei tovaglioli; il risotto alla salicornia; un angolo del mobile bar; il set di sale e pepe di Lladró; un dipinto dal negozio newyorchese di Etro; un vaso e una tazza Bloomingville; latte di metallo di Alessi; gli ex voto all'ingresso; uovo décor Royal Family.

A sinistra, un polpettone vegetariano con verdure di stagione; le stoviglie, tra cui le posate dorate Westwing Collection, sono disponibili su *westwing.it*. La tavola è apparecchiata con un mix di pezzi vintage e di oggetti del marchio di cui Alice Etro è direttore creativo per l'Italia. Nella pagina accanto, Alice con il fidanzato Michele Cazzaniga; sopra di loro, un neon ricordo di una sfilata di Etro, la casa di moda fondata dalla sua famiglia.

Armeggia a piedi nudi, sistemando con cura dei rametti di salicornia Alice Etro, pronta a disporli su un risotto al limone, con un ordine creativo che li fa sembrare una piccola foresta in un mare di chicchi candidi, intervallati dal tocco nero del caviale, perché «si mangia prima con gli occhi, no?».

Un gesto minuzioso e insieme artistico che dice molto della direttrice creativa di Westwing Italia, leader europeo nella vendita online di accessori per la casa. Da una parte tradisce il dna di famiglia di Alice (il padre è Kean Etro, direttore creativo della collezione uomo di una delle più longeve case di moda italiane), dall'altra gli anni trascorsi alla scuola tedesca di Milano.

La sua bella casa è nel cuore di Milano, a due passi da Brera, in un appartamento che Alice condivide con un cane, un gatto, molti uccellini che volano sui bambù in terrazzo, e soprattutto con il fidanzato Michele Cazzaniga. Lui, ci spiega, oltre a preparare una carbonara «da sogno», la supporta e «sopporta». Si sposeranno a breve. Le nozze, nell'intenzione, avranno un che di fatato. «L'ideale? Sarebbe celebrarle in un bosco».

E proprio un erbario fantastico è il filo rosso che lega tutta la tavola: stampato sui piatti e sui tovaglioli, en pendant. «Ho apparecchiato pensando a un insieme floreale con un tocco vintage. La base è una tovaglia neutra, di lino beige che richiama altri angoli della casa, come il divano, nella stessa nuance. I fiori mi piacciono morbidi e spontanei, raccolti in più punti. Infine c'è il tocco contemporaneo delle posate dorate». La tavola è arredata anche con tanti ricordi personali: il cestino del pane in argento di nonna Ghighi, per esempio, «che mi ha iniziato alla tavola e alla cucina. E che prepara una torta di cioccolato e pere squisita, con una pasta frolla sottilissima che compone quasi per magia». Sale e pepe hanno le sembianze di una coppia di cortigiani cinesi, in pregiata porcellana.

Nuovo e vissuto si intrecciano con naturalezza, grazie al gusto cosmopolita e un po' hippy della padrona di casa. «L'importante», spiega, «è creare armonia, una bella atmosfera che è la base dell'accoglienza, insieme all'informalità. I miei ospiti partecipano alle preparazioni, girano per la cucina. La prima cosa che faccio è mettere loro in mano un calice di bollicine. Poi porgo delle pantofole, mentre io, calorosa anche in inverno, giro scalza. Amo viziarli e viziare me stessa. Il miglior complimento per me è sentirmi dire che si sentono a casa». Le luci sono complici silenziose del tempio domestico, simboleggiato anche da una voliera-décor all'ingresso, che ricorda nella forma un luogo di meditazione.

«Sto pensando di aprire una finestra nel muro tra cucina e sala da pranzo. Mi piace che non ci siano confini tra le due stanze, che gli ospiti siano liberi di osservare e partecipare»

ALICE ETRO

«Amo le candele, adesso piacciono ritorte e in colori pastello. Poi ci sono le lampade di design, adoro le ironiche scimmiette di Seletti oppure l'intramontabile Arco di Flos. La prima volta che Michele mi ha invitato a casa sua ho scoperto che ne aveva una anche lui: siamo anime gemelle, ho pensato (*ride*, ndr)».

In tavola arriva anche un plumcake vegano preceduto da un polpettone vegetariano. «L'ho assaggiato anni fa in una trattoria ligure. Morbido e saporito, con fagiolini e maggiorana, ha un gusto confortevole. Lo servo in monoporzioni, decorato con fiori edibili e ortaggi di stagione». Da brava millennial, la spesa la fa online. «Michele e io abbiamo la lista condivisa su whatsapp. Mi piacciono le piccole botteghe di prossimità, il fruttivendolo, la pescheria. Di tanto in tanto mi faccio mandare il pesce da mio zio, che ha un fornitore in Sicilia. Il cibo è un tema etico: mio fratello, per esempio, a diciannove anni, non mangia carne se non da animali allevati in libertà e di cui conosce la provenienza. Lo stesso fa Michele, che la acquista insieme a un amico in Trentino».

E apparecchiare? «È un piacere condiviso equamente da uomini e donne», conclude Alice. « In fondo, il bello è in ogni cosa. E arredare non è più questione di status, ma di amore verso sé stessi, a qualsiasi età». ■

UOVA CON I CAPPERI
DOPPIO CROSTINO

LA STRANA COPPIA

BOTTONI AL PARMIGIANO
IN BRODO DI ZAFFERANO
E ARINGA AFFUMICATA

L'abbinamento tra piatti salati e vini dolci, una novità sempre più amata in tutto il mondo, in Italia ha una lunghissima tradizione. Da riscoprire in chiave attuale

RICETTE E TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOOD STYLING **JOËLLE NÉDERLANTS**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

GRAN MISTO DI VERDURE
IN PINZIMONIO E IN PASTELLA

PETTO D'ANATRA
AI LAMPONI E MIRTILLI

CAPESANTE AL CURRY CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Complice la moda delle cucine fusion, nei ristoranti di tutto il mondo è sempre più frequente che il sommelier proponga vini considerati «da dessert» in abbinamento a piatti salati. E così bollicine abboccate e passiti accompagnano con disinvoltura piatti di carne e di pesce insaporiti con salse agrodolci, frutti e spezie. Ma quella che è diventata una nuova tendenza nel resto del mondo, in Italia è un'abitudine che appartiene alla tradizione regionale più schietta.

In Veneto, l'«ombra» di vino che accompagna i «cicchetti» è spesso, da sempre, un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in versione Extra Dry, mentre in Piemonte l'usanza della «merenda sinoira» con un calice di Moscato d'Asti è un grande classico del territorio, riscoperto anche grazie al lavoro del Consorzio di Tutela dell'Asti Docg e oggi molto amato tra i giovani. Tra i vini dell'Alto Adige, ci sono ottimi passiti a base di gewürztraminer e del raro moscato rosa, sorprendente in abbinamento a ricette di carne. In Toscana, il Vin Santo, compagno fedele dei cantuccini, non sfigura accanto ai crostini con i fegatini o insieme con i formaggi erborinati, mentre scendendo ancora più a sud, fino in Sicilia, nelle trattorie veraci il pasto comincia con un uovo sodo accompagnato da un bicchierino di Passito o di Marsala. Partendo da qui, ci siamo divertiti a creare idee per l'aperitivo e ricette perfette in abbinamento ad alcuni dei vini dolci italiani più famosi.

CHÂTEAU D'YQUEM

UN MITO D'OLTRALPE

Per l'Esposizione Universale di Parigi del 1855 l'imperatore Napoleone III chiese un sistema di classificazione dei migliori vini di Bordeaux, tutt'oggi valido con minime modifiche. Nella denominazione di Sauternes, l'unico vino a essere valutato come «Premier Cru Supérieur» fu lo Château d'Yquem (*yquem.fr*), che da quasi 170 anni è considerato il vino passito più pregiato del mondo. Citato in film e libri, da *Alla ricerca del tempo perduto* di Proust a *Il silenzio degli innocenti*, forte di una complessità senza pari grazie alla muffa nobile (*Botrytis cinerea*) che ricopre gli acini, e di una longevità impressionante, ha prezzi che possono raggiungere le migliaia di euro per le annate più vecchie. Il millesimo 2019 è stato presentato a Milano il 10 marzo scorso, con un pranzo all'Hotel Four Seasons che lo ha visto in abbinamento, insieme ad altre vecchie annate, a piatti salati, tra i quali un risotto con piselli, robiola di capra, capperi e limone candito e il piccione, tarassaco e crema di taralli.

DUE IDEE FACILI PER L'APERITIVO

Uova con i capperi

Rassodate 8 uova, sgusciatele, tagliatele a metà, estraete i tuorli e frullateli con 40 g di maionese, 30 g di olio, un bel pizzico di sale, 30 g di capperi sotto aceto, 1 cucchiaio di aceto e una manciata di foglie di prezzemolo. Riempite gli albumi con questa farcia, decorate con capperi sotto aceto e servite con patatine fritte.

Stappate il **Passito di Pantelleria** Bukkuram Sole d'Agosto 2020 di Marco De Bartoli (53 euro, *marcodebartoli.com*), da uva zibibbo appassita al sole di Pantelleria. Con i suoi profumi mediterranei e salmastri, ha un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità e dialoga in armonia sia con la sapidità delle patatine fritte sia con la nota agra delle uova. Servitelo molto fresco, ma provate gli abbinamenti anche quando si sarà scaldato un po' nel bicchiere.

Doppio crostino

Tostate in forno a 180 °C delle fette di colomba, spesse circa 1 cm. Dopo 8-10 minuti sfornatele e completatele con fettine di gorgonzola piccante. Abbrustolite in una padella con un filo di olio delle fette di pane casareccio, finché non cominceranno a dorarsi, quindi spalmatele con un pâté di fegatini alla toscana.

Accompagnate con **Vin Santo** del Chianti Classico 2017 di Lamole di Lamole (30 euro, *lamole.com*). I suoi profumi di arancia candita riprendono quelli della colomba e la sua dolcezza crea un bel contrasto con la piccantezza del gorgonzola; se preparate da voi il pâté di fegatini, aggiungetevi qualche cucchiaio di Vin Santo. Servitelo sui 10 °C.

BOTTONI AL PARMIGIANO IN BRODO DI ZAFFERANO E ARINGA AFFUMICATA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

RICETTA PER 4 PERSONE

PER I BOTTONI

300 g farina – 2 uova – 4 tuorli
170 g Parmigiano Reggiano 40 mesi grattugiato
100 g panna acida – latte – pepe

PER IL BRODO

80 g filetti di aringa affumicata
15 g 1 bustina di zafferano
3 rametti di timo limone
2 rametti di dragoncello
1 cipollotto – 1 carota
1 gambo di sedano – sale
½ limone – erba cipollina

Impastate la farina con le uova e i tuorli e 1 cucchiaio di acqua. Avvolgete l'impasto nella pellicola alimentare e fatelo riposare per 1 ora.
Amalgamate il parmigiano con la panna acida, 1 cucchiaio di latte e una generosa macinata di pepe.
Preparate il brodo: cuocete per 50 minuti in 1 litro di acqua il cipollotto con il verde, il sedano, la carota e la scorza di limone a pezzi, l'aringa, il dragoncello e il timo limone.
Tirate la pasta a 3 mm di spessore; distribuite il ripieno sulla sfoglia, in piccole noci distanti 3-4 cm; inumidite la sfoglia tutto intorno, copritela con un'altra sfoglia, facendola aderire; tagliate la pasta, ricavando dei bottoni a forma di margherita (ø 3 cm).
Filtrate il brodo, unite lo zafferano e una generosa spruzzata di limone, insaporitelo sul fuoco per 1 minuto, regolando di sale. Unite i bottoni e cuoceteli, finché non cominceranno a venire a galla.
Serviteli in brodo tiepido, con erba cipollina tagliuzzata e decorando, a piacere, con stimmi di zafferano.

Il **Torcolato** è uno dei vini passiti che per la sua acidità meglio si abbina con i piatti salati, tanto che la cantina Maculan ha inventato un premio per il miglior abbinamento tra vini dolci e piatti salati. I profumi del brodo e la sapidità dei bottoni legano molto bene con il Breganze Torcolato 2019 di Maculan (34 euro, *maculan.net*).

GRAN MISTO DI VERDURE IN PINZIMONIO E IN PASTELLA

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

RICETTA PER 4 PERSONE

400 g patata dolce
250 g daikon
200 g 6 piccole zucchine
200 g acqua frizzante
125 g taccole – 100 g farina di riso
50 g farina 00 – 4 carote
4 ravanelli – 2 cuori di lattuga
2 gambi di sedano
1 insalata belga – salsa di soia
1 limone – zenzero fresco
miele di acacia – ghiaccio
peperoncino in polvere
olio di arachide – sale
olio extravergine di oliva

Mondate il sedano e 2 carote e tagliateli a bastoncini; dividete in 4 spicchi i cuori di lattuga e i ravanelli; sfogliate l'insalata belga. Servirete queste verdure crude.
Preparate una pastella, amalgamando con una frusta le farine, l'acqua frizzante e 100 g di ghiaccio a cubetti.
Mondate le altre 2 carote e le zucchine e tagliatele a bastoncini; sbucciate la patata dolce e il daikon e affettateli a rondelle; lavate bene le taccole. Tuffate queste ultime verdure nella pastella e friggetele, poche per volta, in abbondante olio di arachide a 175 °C per un paio di minuti e poi scolatele su carta da cucina; salate prima di servire.
Emulsionate ½ bicchiere di olio extravergine con 1 cucchiaio di zenzero grattugiato e un bel pizzico di sale.
Amalgamate una tazzina di miele con ½ cucchiaino di peperoncino e il succo di 1 limone.
Mescolate una tazzina di salsa di soia con ½ tazzina di aceto di riso.
Servite le verdure crude e in pastella con i tre condimenti.

Il Conegliano Valdobbiadene **Prosecco Superiore Extra Dry** ha una grande versatilità in tavola ed è tra i pochi vini adatti alle verdure, di cui richiama le note dolci e fresche. L'RDO Levante 2020 di Masottina (13 euro, *masottina.it*) nasce nelle Rive di Ogliano da viti vecchie e coniuga intensi aromi fruttati con struttura, eleganza e una mineralità che va d'accordo con il nostro gran misto. Servitelo a 8 °C.

PETTO D'ANATRA AI LAMPONI E MIRTILLI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

RICETTA PER 4 PERSONE

800 g 2 petti d'anatra
250 g lamponi
250 g mirtilli
zucchero semolato
vino Moscato rosa
semi di sesamo
semi di papavero
noce moscata
burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete i lamponi con 3 cucchiai di acqua e un pizzico di sale finché non otterrete una salsa; filtratela e unite 1 cucchiaio di zucchero.
Incidete i petti d'anatra sul lato della pelle e conditeli con sale e pepe. Cuoceteli in padella con un filo di olio dalla parte della pelle per 5 minuti, sfumate con ½ bicchiere di Moscato rosa, lasciate evaporare per un paio di minuti irrorandoli, quindi voltateli, unite la salsa di lamponi, cuocete per altri 2-3 minuti. Lasciate riposare la carne nell'intingolo.
Fondete una noce di burro in un'altra padella e cuocetevi i mirtilli con una generosa grattugiata di noce moscata per 2 minuti.
Tostate 1 cucchiaio di semi di sesamo e 1 cucchiaio di semi di papavero per un paio di minuti.
Servite i petti d'anatra scaloppati, con i mirtilli e la salsa ai lamponi, completando con i semi tostati.

Giunto in Alto Adige dalla Sicilia 125 anni fa, il moscato rosa è coltivato oggi su circa otto ettari di vigneto. Il raro passito che si ottiene è aromatico, con profumi di rosa, noce moscata e frutti rossi. Particolarmente indicato sulle carni con salse ai frutti di bosco, può essere usato anche come ingrediente negli intingoli.
Ci piace l'**Alto Adige Moscato Rosa** Rosis 2020 di Cantina Bolzano (23 euro, *kellereibozen.com*) per l'equilibrio e la freschezza tipica dei vini del Nord. Servitelo sui 12 °C.

In arte...
perfetto

BIGNÈ CON FEGATO ALLA VENEZIANA E PURÈ DI MELE

BIGNÈ CON FEGATO ALLA VENEZIANA E PURÈ DI MELE

Impegno Medio
Tempo 50 minuti

RICETTA PER 6 PERSONE

- 1 kg **mele Renette**
- 500 g **fegato di vitello**
- 300 g **cipolle bianche**
- 50 g **Franciacorta Demi Sec**
- 24 **bignè**
- 1 **peperoncino fresco**
- **zenzero**
- **alloro – pepe**
- **salvia**
- **aceto di vino bianco**
- **olio extravergine – sale**

Affettate sottilmente le cipolle, rosolatele in una padella con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale, 1 foglia di alloro e un ciuffo di salvia per 5 minuti; abbassate poi la fiamma e fatele stufare per 15 minuti, con qualche cucchiaio di acqua. Alzate la fiamma, unite il fegato, lavato e tagliato a pezzetti, rosolatelo per 3 minuti, sfumate con 50 g di Franciacorta Demi Sec e una spruzzata di aceto; pepate, salate e dopo 1 minuto spegnete. Eliminate salvia e alloro e frullate subito tutto. Trasferite la crema ottenuta in una tasca da pasticciere.
Sbucciate le mele, tagliatele a pezzetti e cuocetele per 10 minuti con qualche cucchiaio di acqua, 1 peperoncino fresco tagliato in due, un pezzo di zenzero sbucciato e un pizzico di sale, ottenendo un purè; eliminate lo zenzero e il peperoncino.
Riempite i bignè con la crema di fegato e serviteli tiepidi, con il purè di mele.

CAPESANTE AL CURRY CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

RICETTA PER 4 PERSONE

- 100 g **pane casareccio senza crosta**
- 50 g **pere essiccate morbide**
- 25 g **burro – olio extravergine**
- 40 **foglie di salvia**
- 20 **capesante**
- 6 **frutti della passione**
- 1 **uovo**
- **curry – timo**
- **zucchero semolato – sale**

Cuocete la polpa dei frutti della passione con il burro, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di zucchero per 7-8 minuti, ottenendo una salsa (filtratela, se volete eliminare i semi).
Affettate il pane, tostatelo in una padella con un filo di olio per 2 minuti per lato, spezzettatelo e frullatelo con 1 cucchiaio di curry, le foglioline di un rametto di timo e un pizzico di sale, ottenendo una panatura aromatica per le capesante.
Sbattete l'uovo.
Passate le capesante prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane aromatico.
Scaldate 5-6 cucchiai di olio in una padella, friggetevi le foglie di salvia per 1 minuto, quindi scolatele su carta da cucina e cuocete nella stessa padella le capesante impanate, rosolandole su entrambi i lati per un totale di 3 minuti.
Servite le capesante con la salvia fritta, le pere tagliate a listerelle e accompagnate con la salsa al frutto della passione.

Di bassa gradazione alcolica, fresco, con profumi di pere e salvia, il **Moscato d'Asti** sta bene con i piatti di conchiglie e i sapori speziati, specie se la sua morbidezza è contrastata, come qui, dall'acidità (della salsa). Ci piace per la sua tipicità il Moscato d'Asti 2021 di Vietti (12 euro, *vietti.com*), che ha una bevibilità trascinante e mai stucchevole. Servitelo sugli 8 °C.

+

I bignè hanno un gusto dolce, bilanciato dall'acidità e dal lieve piccante del purè di mele. Dolcezza e acidità in buon equilibrio si ritrovano anche nel fragrante Franciacorta Demi Sec Cuvée Imperiale di Berlucchi (16,50 euro, *berlucchi.it*), uno **Chardonnay** con una piccola parte di Pinot Nero, affinato sui lieviti per 18 mesi. Servitelo a 6-8 °C.

LA CUCINA ITALIANA

PER MORTADELLA BOLOGNA IGP

MANGIAR BENE

PER GODERSI LA VITA

Un etto di Mortadella Bologna Igp è più leggero di un piatto di pasta (condita in modo semplice) e contiene lo stesso colesterolo della carne bianca. In più, grazie a proteine, vitamine del gruppo B, ferro e zinco è un'ottima fonte di energia.

Alcuni cibi fanno venire l'acquolina in bocca, e la Mortadella Bologna Igp è di certo uno di questi. Gustosa e profumata, è un piacere della tavola riconosciuto fin dal 1661, quando il cardinale Farnese ne codificò la produzione. Tagliata a fette sottili è un classico per farcire tigelle, panini e focacce; frullata in mousse è speciale per creare tapas e finger food da offrire in aperitivi gioiosi e conviviali; a cubetti è uno snack irresistibile e un ingrediente per arricchire tante ricette. La sua carne magra, rosea e appena speziata viene preparata con le parti nobili del maiale, attentamente selezionate e poi tritate, mentre i lardelli bianchi, che rendono questo salume così dolce e ghiotto, provengono dalle parti grasse più pregiate, come previsto dal Disciplinare di Produzione. La cura con cui viene prodotta, secondo la ricetta tradizionale, e il marchio Igp che tutela il Made in Italy, garantiscono la genuinità e l'alta qualità della Mortadella Bologna. E poi ha poche calorie ed è ricca di proteine, minerali e vitamine, come vuole la moderna scienza della nutrizione. **WWW.ENJOYTHEAUTHENTICJOY.EU**

Il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna sostiene "Enjoy the authentic joy", programma di informazione e promozione co-finanziato dall'Unione europea. La sua attività di comunicazione in Italia e in Belgio ha l'obiettivo di valorizzare alcune specialità DOP e IGP: i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, la Mortadella Bologna IGP, lo Zampone Modena IGP, il Cotechino Modena IGP. Scopri di più su www.enjoytheauthenticjoy.eu

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

RAVIOLI CON TOMA AL TIMO,
CIALDA INTEGRALE E SALSA ALLO ZAFFERANO

INCANTO TRA I MONTI

Si sente l'aria balsamica dei boschi di conifere e il profumo della legna nel camino nei piatti di Paolo Griffa. Dalla Valle d'Aosta è venuto nella nostra cucina per portarci a fare una gita sulle Alpi

RICETTE **PAOLO GRIFFA**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

FARAONA AL FIENO, ASPARAGI,
PANCETTA E ZABAIONE

BUDINO DI LARICE AL VAPORE, SPUGNOLE, RADICI
E CARAMELLO AFFUMICATO

OMELETTE SOUFFLÉ ALLE FRAGOLE, SORBETTO E CRUMBLE DI NOCCIOLE

Paolo Griffa Classe 1991, lavora in Italia e in Francia prima di approdare al Petit Royal di Courmayeur, nel 2017. Nel 2019 ottiene la sua prima stella Michelin, e nel 2021 entra nella Classifica di *Forbes*. Oggi Griffa firma la decima edizione del suo menù «Declinazioni», una proposta unica di alta cucina ludica.

RAVIOLI CON TOMA AL TIMO, CIALDA INTEGRALE E SALSA ALLO ZAFFERANO

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
133 g tuorlo – 100 g farina
100 g semola

PER IL RIPIENO
250 g latte – 75 g toma al timo
25 g farina – 25 g burro
2,5 g timo – sale – pepe

PER LA CIALDA
100 g farina integrale
10 g olio extravergine di oliva
2 g sale

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO
300 g brodo vegetale
100 g cipolla bianca
25 g olio extravergine di oliva
25 g miso
10 g succo di limone
9 g aglio tritato – 5 g miele
3,5 g sale – 2 g cannella
1 bustina di zafferano polvere
1 pizzico di stimmi di zafferano

PER LA PASTA
Impastate farina, semola e tuorli con 10 g di acqua fino a ottenere una pasta soda e omogenea. Avvolgetela nella pellicola alimentare e lasciatela riposare per 1 ora.

PER IL RIPIENO
Portate a bollore il latte con il timo, spegnete e lasciate in infusione per 20 minuti, poi filtrate.
Grattugiate grossolanamente la toma al timo.
Sciogliete il burro con la farina ottenendo il roux, poi unite il latte e cuocete la besciamella. Unite la toma al timo grattugiata e mescolate in modo che si sciolga, ma state decisamente al di sotto della temperatura del bollore. Regolate di sale e pepe, lasciate intiepidire, poi raccogliete in una tasca da pasticciere.

PER LA CIALDA
Impastate tutti gli ingredienti con 60 g di acqua fino a ottenere una pastella soda. Stendetela in uno stampo di silicone (quello di Paolo Griffa è a forma di mucca).
Infornate lo stampo a 160 °C per 3 minuti, sformate la cialda e completate la cottura in forno per altri 3 minuti.

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO
Stufate la cipolla tritata con l'olio. Bagnate con il brodo e unite gli altri ingredienti (eccetto gli stimmi di zafferano) e 10 g di acqua. Fate ridurre sul fuoco al minimo per una decina di minuti.
Frullate tutto così da ottenere una salsa cremosa, infine aggiungete i pistilli di zafferano.
Stendete la pasta per fare i ravioli in una sfoglia abbastanza sottile ottenendo 4 quadrati di 13x13 cm.
Distribuite il ripieno formando due filoncini lungo due lati paralleli del quadrato e arrotolate la pasta verso il centro ottenendo così un «raviolo» formato da due salsicciotti paralleli e vicini. Sigillate molto bene le estremità così che il ripieno non fuoriesca in cottura. Preparate allo stesso modo gli altri tre ravioli.
Lessate con molta cautela i ravioli, meglio se in una casseruola bassa e larga, in acqua salata per 3-4 minuti.
Distribuite nei piatti la salsa allo zafferano. Accomodatevi sopra un raviolo, decorate a piacere con foglioline di timo e fiori di rosmarino e inserite tra i due filoncini del raviolo la cialda di pane. Servite ben caldo.

BUDINO DI LARICE AL VAPORE, SPUGNOLE, RADICI E CARAMELLO AFFUMICATO

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 45 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BRODO DI LARICE
20 g corteccia di larice (si acquista in erboristeria o si raccoglie nei boschi; in alternativa, una goccia di olio essenziale di larice, sempre in erboristeria)
15 g soia chiara
12 g alga kombu dissalata fresca (in vendita nei negozi di specialità orientali)
10 g cipolla a fettine
10 g sedano a tocchi
7 g cacom (salsa di pesce fermentato, nei negozi di specialità orientali)
1 fungo shitake secco

PER LE VERDURE
4 spugnole secche
1 piccola pastinaca
1 piccola scorzonera
erba cipollina
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
pepe – sale

PER IL BUDINO DI LARICE
150 g brodo di larice
70 g 1 grosso uovo
verdure già preparate

PER IL CARAMELLO DI SPUGNOLE AFFUMICATO
60 g acqua delle spugnole
grani di incenso (in erboristeria)
20 g zucchero – sale

PER IL BRODO DI LARICE
Raccogliete tutti gli ingredienti in una casseruola con 500 g di acqua. Portate a ebollizione, poi riducete la fiamma al minimo in modo che il bollore sia delicatissimo. Fate sobbollire per 2 ore. Spegnete e lasciate in infusione per altre 2 ore.
Filtrate usando un mestolino, attraverso un panno, cercando di non muovere gli ingredienti sul fondo: in questo modo il brodo rimarrà limpido.

PER LE VERDURE
Lavate con cura le spugnole e immergetele in una ciotola di acqua per almeno 6 ore.
Scolatele, conservando il liquido, strizzatele e tagliatele in dadini piccoli.
Cuocete i dadini in padella, senza olio, con sale e pepe; sfumate con 1 cucchiaio di vino bianco, e portate a cottura in 2-3 minuti unendo 1 tazzina di acqua.
Togliete dal fuoco e completate con un ciuffo di erba cipollina tagliata finemente.
Lavate molto bene la pastinaca e la scorzonera, disponetele su due diversi fogli di alluminio e conditele con olio e sale. Avvolgete in due cartocci e cuocetele in forno a 180 °C per circa 1 ora. Sfornate e lasciate raffreddare completamente. Infine sbucciatele e tagliatele in dadini di dimensione simile alle spugnole.

PER IL BUDINO DI LARICE
Sbattete un uovo e aggiungetelo al brodo di larice. Frullate finché →

il composto non sarà perfettamente liscio, poi lasciatelo riposare in frigo per 3 ore: in questo modo l'uovo non si straccerà in cottura.
Distribuite in 4 ciotoline i dadini di verdura e poi coprite con il composto di brodo di larice e uova. Cuocete nella vaporiera per 10-12 minuti: dovrà assumere la consistenza di un budino.
PER IL CARAMELLO DI SPUGNOLE
Cuocete lo zucchero in una piccola casseruola a secco; quando il caramello inizierà a essere dorato, bagnate con 60 g di acqua delle spugnole, filtrata. Prestate molta attenzione quando verserete il liquido perché il bollore sarà tumultuoso. Fate ridurre per qualche minuto, poi togliete dal fuoco e aggiustate di sale.
Bruciate un paio di grani di incenso e raccogliete il fumo in un grosso bicchiere da Cognac; versatevi il caramello per affumicarlo, quindi distribuitelo nelle ciotoline, sul budino caldo. Servite subito.
Da sapere Il brodo di larice si ispira al *dashi* giapponese, un brodo a base di alghe kombu dal sapore fortemente umami, ovvero profondo e sapido; la corteccia di larice aggiunge un tocco fresco e balsamico. Il budino di larice richiama invece il *chawanmushi*, anche questa una ricetta giapponese con latte e uova. Per affumicare, il cuoco ha usato l'incenso di formiche, piccoli grani di resina che si possono raccogliere vicino ai formicai di montagna.

FARAONA AL FIENO, ASPARAGI, PANCETTA E ZABAIONE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA FARAONA AL FIENO
- **2 petti di faraona attaccati alla propria carcassa (potete chiedere al vostro macellaio di prepararveli)**
- **fieno biologico (per conigli, in vendita nei negozi di alimenti per animali)**
- **polvere di ruta – sale**
- **polvere di funghi trombette della morte – pepe**
- **cardamomo nero in polvere**
- **olio extravergine di oliva**

PER GLI ASPARAGI E LA PANCETTA
- **12 asparagi bianchi – fiori eduli**
- **6 fette di pancetta tesa affumicata – sale – pepe**

PER LA RIDUZIONE
- **80 g vino bianco**
- **80 g aceto di vino bianco**
- **20 g scalogno**
- **2 g dragoncello**
- **2 g cerfoglio**
- **pepe nero in grani**

PER LO ZABAIONE
- **200 g burro**
- **50 g riduzione già preparata**
- **3 tuorli supergialli**
- **1 uovo supergiallo – sale**

PER LA FARAONA AL FIENO
Arrostite vivacemente i petti di faraona in una grande padella; usate poco olio per abbrustolirli bene. Conditeli con sale e pepe.
Preparate un letto di fieno in due casseruole di ghisa con coperchio, che possano andare in forno.
Accomodate i petti di faraona sul fieno nelle casseruole e infornate a 180 °C per 20 minuti. Sfornate e fate riposare coperto per 20 minuti.
PER GLI ASPARAGI E LA PANCETTA
Distendete le fette di pancetta in una padella antiaderente e cuocetele sulla fiamma al minimo fino a renderle croccanti. Toglietele dalla padella (conservate il grasso che si sarà formato) e trasferitele su un foglio di carta da cucina. Tritatele così da ottenere una polvere grossolana.
Mondate gli asparagi e cuoceteli in una nuova padella con il grasso della pancetta tenuto da parte e poca acqua, se serve. Alla fine insaporite con sale e pepe.
PER LA RIDUZIONE
Raccogliete tutti gli ingredienti in una piccola casseruola e fate bollire fino a ridurre il liquido di circa ¾.
PER LO ZABAIONE
Cominciate a montare l'uovo e i tuorli, in una ciotola su un bagnomaria caldo ma non bollente, aggiungendo la riduzione. Unite poi il burro fuso e continuate a montare con la frusta fino a quando non avrete ottenuto la consistenza di uno zabaione sodo. Regolate di sale, se serve; completate con cardamomo nero in polvere.
Dividete i petti di faraona ricavandone 4 mezzi petti e accomodateli nei piatti con gli asparagi, la polvere di pancetta croccante e lo zabaione, in ciotoline a parte. Decorate gli asparagi con petali di fiori edibili e la superficie della faraona con polvere di ruta, polvere di funghi trombette della morte e polvere di cardamomo nero.

OMELETTE SOUFFLÉ ALLE FRAGOLE, SORBETTO E CRUMBLE DI NOCCIOLE

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora per il sorbetto
Scorciatoia 45 minuti usando confettura e sorbetto già pronti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CONFETTURA DI FRAGOLE
- **100 g fragole**
- **80 g zucchero**
- **1 mela – limone**

PER IL CRUMBLE
- **50 g zucchero di canna**
- **50 g farina**
- **50 g burro**
- **50 g farina di nocciole**

PER IL SORBETTO
- **280 g fragole molto mature**
- **80 g zucchero – limone**

PER L'OMELETTE
- **20 g zucchero semolato**
- **4 uova – zucchero a velo**
- **1 baccello di vaniglia – sale**

PER LA CONFETTURA DI FRAGOLE
Cuocete la mela, senza sbucciarla né detorsolarla, nel forno a microonde per 15 minuti. Frullatela e passatela al setaccio ottenendo una purea.
Mondate le fragole, tagliatele in pezzetti e fatele macerare con lo zucchero per 10-15 minuti.
Cuocete le fragole fino al bollore con 30 g di purea di mele; dopo 2-3 minuti spegnete, unite 10 g di succo di limone e fate raffreddare.
PER IL CRUMBLE
Impastate tutti gli ingredienti ottenendo un composto sabbioso. Distribuitelo in una placca da forno e cuocetelo a 160 °C per 12-15 minuti.
PER IL SORBETTO
Portate a bollore 50 g di acqua con lo zucchero, spegnete e fate raffreddare lo sciroppo. Frullate le fragole con 20 g di succo di limone e lo sciroppo. Versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
PER L'OMELETTE
Unite ai tuorli i semi della vaniglia e montateli con lo zucchero. A parte montate gli albumi con un pizzico di sale, poi mescolate i 2 composti.
Cuocete una omelette alla volta in una pentola antiaderente, farcitela con la confettura di fragole e chiudetela a mezzaluna. Coprite e completate la cottura per 3 minuti sul fuoco bassissimo. Servite subito con zucchero a velo, accompagnando con il crumble e il sorbetto.

ZUPPA DI CIPOLLE, SPUMA DI FONTINA E CROSTINI DI SEGALE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA ZUPPA
500 g cipolle – 300 g brodo di pollo
75 g burro – 5 g timo
1 foglia di alloro – sale – pepe

PER LA SPUMA DI FONTINA
75 g latte – 75 g panna fresca
60 g uova bianche – 35 g fontina
3 g sale – limone

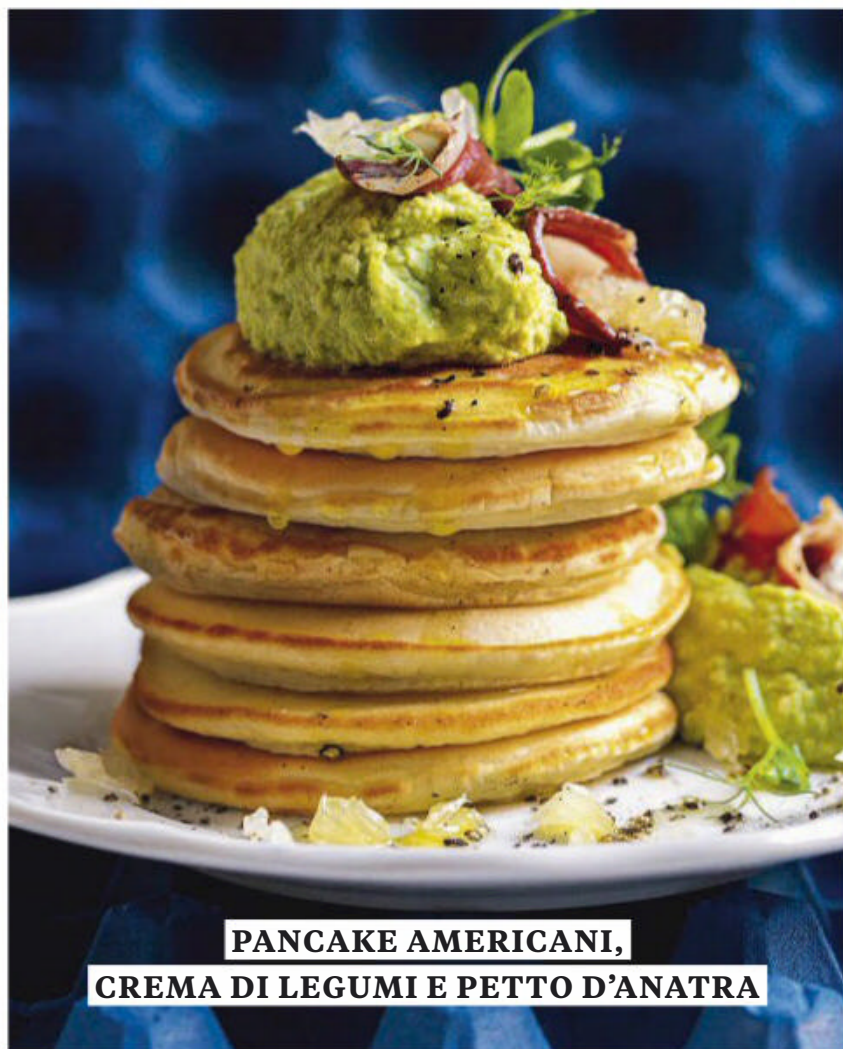
PER COMPLETARE
2 cipolle bianche
pane di segale
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA ZUPPA
Affettate e stufate le cipolle nel burro finché non risulteranno ben caramellate, poi unite il timo e l'alloro. Bagnate con il brodo e lasciate sobbollire per 30 minuti con il coperchio. Eliminate timo e alloro e frullate tutto in crema; salate e pepate alla fine.

PER LA SPUMA DI FONTINA
Portate a bollore latte e panna.
Raccogliete la fontina, il sale e 2 gocce di succo di limone nella caraffa del frullatore. Aggiungete il latte e la panna ben caldi, frullate bene, infine incorporate le uova.
Trasferite la crema di fontina nel sifone con 2 cariche e conservate in un bagnomaria tiepido. Senza il sifone la crema risulterà meno ariosa ma ugualmente piacevole (conservatela comunque in caldo).

PER COMPLETARE
Cuocete le cipolle con la buccia in forno per 30 minuti circa a 180 °C. Lasciatele intiepidire, poi tagliatele a spicchi e conditele con olio, sale e pepe.
Riducete il pane in cubetti, conditeli con olio, sale e pepe e tostateli in padella fino a quando non saranno dorati e croccanti.
Distribuite nei piatti o nelle tazze l'insalata di cipolle e i crostini di segale, aggiungete la spuma di fontina e poi la zuppa di cipolle, calde.
Completate a piacere con un ciuffo di foglioline di timo. Per un servizio più scenografico potete anche servire la zuppa di cipolla calda in bottigliette a parte da versare nella tazza direttamente a tavola, come abbiamo fatto noi.

LE CRESPELLE SONO TUTTE SORELLE

CRÊPES FRANCESI CON RUM, LIMONE E GELATO

PANCAKE AMERICANI, CREMA DI LEGUMI E PETTO D'ANATRA

SCRIPPELLE ITALIANE VERDI AL PROSCIUTTO

Frittatine sottili, spesse, soffici, lisce, bucherellate, colorate si ritrovano ovunque, con piccole varianti, nelle cucine del mondo. Ne abbiamo scelte sei e le abbiamo farcite all'italiana

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

BAGHRIR MAROCCHINI AL MIELE D'ARANCIO E PISTACCHI

DORAYAKI GIAPPONESI, CONFETTURA DI VISCIOLE E PANNA

Nelle pagine precedenti, piatti dei baghrir e delle scrippelle **Materia Ceramica** per **Artemest**.

CRUMPET INGLESI CON ROBIOLA BOSINA, TARASSACO E NOCCIOLE

CRÊPES FRANCESI CON RUM, LIMONE E GELATO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL GELATO DI RICOTTA
240 g ricotta – 150 g panna fresca
150 g latte – 120 g zucchero
scorza di 1 limone – vaniglia

PER LE CRÊPES
450 g latte – 200 g farina 00
25 g zucchero – 2 uova – 2 tuorli
burro – sale

PER COMPLETARE
100 g zucchero di canna – rum
3 limoni – burro – menta

PER IL GELATO DI RICOTTA
Lavorate la ricotta con lo zucchero, la scorza grattugiata di limone, i semi di 1 baccello di vaniglia,la panna e il latte. Amalgamate tutto e versate il composto nella gelatiera.

PER LE CRÊPES
Versate la farina in una ciotola, create una fontana e unite al centro un pizzico di sale e lo zucchero. Aggiungete il latte, poco per volta, amalgamandolo con la farina, senza formare grumi.
Unite le uova sbattute, i tuorli, 30 g di burro fuso. Mescolate e lasciate riposare la pastella per 30 minuti.
Distribuite un mestolino di pastella in una padella (ø 22 cm) unta di burro muovendola in tutte le direzioni. Cuocetela finché i bordi non cominciano a staccarsi dal fondo, voltatela e cuocetela per pochi secondi ancora. Preparate così altre 11 crêpes.

PER COMPLETARE
Fondete lo zucchero in padella mescolandolo con ½ limone infilzato in una forchetta; dopo 2 minuti unite 100 g di succo di limone filtrato e cuocete fino a ottenere uno sciroppo. Filtratelo. Tagliate a striscioline finissime la scorza di 1 limone. Piegate le crêpes in quattro e rosolatene 4 per volta in una padella con 30 g di burro, ⅓ dello sciroppo e ⅓ delle scorzette di limone. Fate insaporire per 2 minuti; unite uno spruzzo di rum e incendiatelo. Servite le crêpes con foglioline di menta e una pallina di gelato ciascuna.

PANCAKE AMERICANI, CREMA DI LEGUMI E PETTO D'ANATRA

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I PANCAKE
200 g farina
150 g latte
100 g kefir
8 g lievito
2 uova
zucchero
bicarbonato – sale
burro o olio di semi

PER ACCOMPAGNARE
200 g piselli sgranati
200 g ceci lessati
110 g petto d'anatra affumicato
limone
germogli
pomelo (in alternativa altri agrumi a piacere)
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I PANCAKE
Versate la farina in una ciotola e create una fontana. Al centro aggiungete il latte e il kefir amalgamandovi un po' di farina per volta.
Aggiungete quindi anche le uova sbattute, un pizzico di sale e di zucchero, il lievito e la punta di un cucchiaino di bicarbonato.
Lasciate riposare la pastella per 30 minuti, poi cuocete i pancake, utilizzando una padellina di 10 cm oppure le pentole multiple, unte con burro o olio di semi. Voltate i pancake dopo 1-2 minuti, e cuoceteli anche sull'altro lato. Ne otterrete circa 12.

PER ACCOMPAGNARE
Scottate i piselli in acqua bollente salata, per 5 minuti. Scolateli e frullateli insieme con i ceci, il succo di ½ limone, 30 g di olio, sale e pepe, ottenendo una crema.
Servite i pancake con la crema di legumi e il petto d'anatra affumicato a fettine. Condite con un filo di olio e pepe e guarnite con germogli e polpa di pomelo.

SCRIPPELLE ITALIANE VERDI AL PROSCIUTTO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LE SCRIPPELLE
150 g farina
50 g spinaci puliti
6 uova
olio di arachide
sale

PER FARCIRE E FRIGGERE
250 g caciocavallo
200 g prosciutto cotto a fette
4 cuori di lattuga
3 uova
pangrattato
olio di arachide
sale

PER LE SCRIPPELLE
Scottate gli spinaci in acqua bollente salata per 1 minuto, raffreddateli in acqua fredda, scolateli e strizzateli.
Mescolate in una ciotola le uova e sbattetele con una frusta. Raccogliete la farina in un'altra ciotola, versatevi le uova sbattute, incorporandole un po' alla volta, quindi stemperate con 200 g di acqua. Mescolate fino a ottenere una pastella fluida.
Prelevatene un mestolino, frullatelo insieme con gli spinaci strizzati, quindi riunitelo al resto della pastella, che diventerà color verde chiaro. Lasciatela riposare per 30 minuti.
Cuocete le crespelle (circa 16) in una padellina (ø 18-20 cm) leggermente unta con un filo di olio, voltandole quando i bordi cominciano a staccarsi dalla padella, e cuocendole sull'altro lato per 1 minuto ancora.

PER FARCIRE E FRIGGERE
Distribuite le fettine di prosciutto sulle crespelle, aggiungete il caciocavallo grattugiato e chiudetele a rotolino.
Sbattete 3 uova e intingetevi i rotolini, poi passateli nel pangrattato e lasciateli riposare per 15 minuti.
Friggeteli infine in olio di arachide a 190 °C per 30 secondi, finché non saranno ben dorati.
Serviteli accompagnati con i cuori di lattuga, salando solo alla fine.

BAGHRIR MAROCCHINI AL MIELE D'ARANCIO E PISTACCHI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER I BAGHRIR
225 g semolino
100 g farina
10 g zucchero semolato
6 g lievito di birra in polvere
1 bustina di lievito per dolci
1 baccello di vaniglia
burro
sale

PER COMPLETARE
150 g pistacchi sgusciati
60 g miele d'arancio
60 g burro
acqua di fiori d'arancio

PER I BAGHRIR
Prelevate da 500 g di acqua un mestolino e stemperatevi il lievito di birra.
Miscelate il semolino con la farina, i semi della vaniglia, una presa di sale, lo zucchero, il lievito per dolci.
Unite il lievito di birra stemperato e mescolate bene, poi aggiungete il resto dell'acqua e amalgamate fino a ottenere una pastella omogenea. Lasciatela riposare per 30 minuti.
Versate poi un mestolino circa di pastella in una padellina (ø 16-17 cm) unta con poco burro e cuocete il baghrir senza voltarlo per 4-5 minuti, finché la superficie non si sarà asciugata formando tanti piccoli buchi. Preparatene così altri 11.

PER COMPLETARE
Fondete in una casseruola il miele con il burro per 3-4 minuti; aggiungete poi 2-3 cucchiai di acqua di fiori d'arancio, mescolate e spegnete.
Servite i baghrir irrorati con lo sciroppo e completate con i pistacchi spezzettati.

DORAYAKI GIAPPONESI, CONFETTURA DI VISCIOLE E PANNA

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I DORAYAKI
150 g farina
100 g zucchero
6 g lievito in polvere per dolci
3 uova
miele
olio di semi

PER FARCIRE
180 g panna
confettura di visciole

PER I DORAYAKI
Montate le uova con lo zucchero e 1 cucchiaio di miele finché non saranno ben gonfie, spumose e chiare.
Aggiungete quindi la farina setacciata insieme con il lievito e amalgamatela delicatamente al composto.
Lasciatelo riposare per 30 minuti, poi raccoglietelo in una tasca da pasticciere e distribuitelo in una padella unta con un filo di olio formando dischi di 10 cm di diametro (circa 12). Cuoceteli per circa 1 minuto e mezzo per lato.

PER FARCIRE
Montate la panna con le fruste elettriche. Spalmate su un dorayaki una cucchiaiata di confettura, completate con abbondante panna e poi chiudete a panino con un secondo dorayaki.

CRUMPET INGLESI CON ROBIOLA BOSINA, TARASSACO E NOCCIOLE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 1 ora e 15 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER I CRUMPET
370 g farina 0
350 g latte
15 g zucchero di canna
7 g lievito di birra in polvere
5 g bicarbonato
olio di semi – burro – sale

PER COMPLETARE
450 g tarassaco
300 g robiola Bosina (formaggio molle di latte misto)
30 g nocciole tostate
limone – peperoncino
olio extravergine di oliva
burro – sale

PER I CRUMPET
Sciogliete il lievito di birra in polvere e lo zucchero di canna nel latte tiepido. Lasciate riposare per 15 minuti.
Raccogliete la farina in una ciotola con un pizzico di sale, fate la fontana e al centro versate il latte con il lievito. Amalgamate ottenendo una pastella, copritela e lasciatela riposare per 1 ora.
Sciogliete il bicarbonato in 150 g di acqua tiepida e mescolatelo con la pastella.
Imburrate 4 anelli (ø 8 cm) e posateli in una padella antiaderente leggermente unta di olio di semi. Fateli scaldare, poi versate in ciascuno un mestolino di pastella. Cuocete per circa 5-6 minuti, sfilate gli anelli, voltate i crumpet e cuoceteli per 1 minuto ancora. Preparatene 16.

PER COMPLETARE
Mondate il tarassaco, selezionate una manciata delle foglie più tenere e tenetele da parte. Saltate il resto del tarassaco in padella per 1 minuto, con 2 cucchiai di olio, sale e peperoncino.
Insaporite i crumpet in una padella, in una noce di burro spumeggiante, e serviteli caldi con la robiola, il tarassaco, cotto e crudo, le nocciole spezzate e scorza di limone grattugiata.

SEMPRE ALL'ALTEZZA

Grazie alla sua posizione geografica, l'Alto Adige gode di un clima particolare, alpino e mediterraneo insieme. Gli inverni miti, le estati calde e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso alla regione di diventare capofila in Italia per la produzione di vini bianchi, che qui nascono particolarmente profumati, avvolgenti, strutturati e freschi. Sono oltre 270 le cantine presenti sul territorio e tutte offrono bottiglie di grande espressività e piacevolezza a tavola. La versatilità nell'accompagnare sia i piatti locali, sia le ricette italiane e internazionali, è uno dei tratti distintivi dei vini altoatesini. Un esempio eccellente è il Gewürztraminer, bianco tra i più apprezzati per la sua componente aromatica intensa, per i suoi profumi subito riconoscibili e per la sua attitudine all'abbinamento: è da provare con i crostacei, i molluschi, le preparazioni piccanti e in agrodolce della cucina orientale. E se stappate una bottiglia con qualche anno di invecchiamento, la sua evoluzione vi conquisterà. Oggi acquistare i vini dell'Alto Adige è ancora più facile: dal sito del Consorzio Vini Alto Adige si accede agli e-commerce delle cantine socie e in pochi click il vino arriva comodamente a casa. ● **WWW.VINIALTOADIGE.COM**

La coltivazione della vigna in Alto Adige tocca i mille metri di quota. Sono venti le varietà di uva che qui hanno trovato un habitat eccellente, tanto che il 98% dei vini è tutelato con la Denominazione di Origine Controllata. I bianchi rappresentano il 64% della produzione.

OVO SAPIENS

UOVO IMPANATO

Gusci con il cuore fondente, nuvole delicate, zabaione come velluto, piccoli soli che brillano sul pesce: quattro modi per assaporare la versatilità di un uovo

RICETTE **DAVIDE BROVELLI** , TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **MARIANGELA NEGRONI**

Tagliere, ciotola dell'uovo morbido e piatto verde del tuorlo marinato nelle pagine seguenti **Bitossi Home**, mattonelle sottobicchieri **Cargo-High Tech**.

UOVO MORBIDO CON ASPARAGI E ZABAIONE

TUORLO MARINATO, CREMA DI CECI, CAPESANTE E LIMONI CANDITI

PIZZA DI ALBUME CON SCAMORZA E SPECK

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g scamorza affumicata
30 g Speck Alto Adige Igp
5-6 pomodori secchi sott'olio
4 uova – sale

Dividete gli albumi dai tuorli, tenendo i tuorli separati uno dall'altro.
Pesate 140 g di albume e montatelo a neve con un pizzico di sale.
Foderate una teglia da crostata (ø 22 cm) con la carta da forno e versatevi l'albume, in uno strato più possibile uniforme.
Infornatelo a 200 °C per 5 minuti.
Sfornatelo e guarnite la superficie con la scamorza a fettine, lo speck a striscioline, i pomodorini secchi. Aggiungete sulla superficie anche i 4 tuorli. Infornate nuovamente la pizza a 180 °C per 5 minuti.
Sfornate e servite subito.

UOVO IMPANATO E CREMA DI PREZZEMOLO

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

40 g foglie di prezzemolo
7 uova – panna acida
filetti di acciuga sott'olio
pangrattato – farina
pane – sale – pepe
olio extravergine di oliva
olio di arachide

Rassodate 2 uova, cuocendole in acqua già bollente per 10 minuti. Sgusciatele.
Cuocete 4 uova in acqua bollente per 4-5 minuti, scolatele e raffreddatele in acqua fredda per bloccare la cottura, ottenendo le 4 uova barzotte.
Frullate il prezzemolo con 50 g di olio extravergine (regolate la quantità in base alla cremosità che otterrete), 4 filetti di acciuga, le 2 uova sode, sale e pepe. Otterrete una specie di pesto cremoso.
Sgusciate molto delicatamente le 4 uova barzotte, facendo attenzione a non romperle.
Passatele nella farina, poi in un uovo sbattuto, infine nel pangrattato.
Friggetele in olio di arachide ben caldo (170 °C) per circa 1 minuto, uno alla volta, per non romperle.
Scolatele su carta da cucina.
Tostate in padella 4 fettine di pane per 3-4 minuti, con un filo di olio e sale.
Salate le uova e servitele con la salsa di prezzemolo, accompagnando con le fettine di pane e completando con filetti di acciuga e ciuffetti di panna acida.

UOVO MORBIDO CON ASPARAGI E ZABAIONE

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 asparagi bianchi
6 uova – 1 tuorlo
vino bianco secco
limone – senape
Parmigiano Reggiano Dop
burro – aceto
olio di semi – sale

Cuocete 4 uova in una casseruola di acqua a 68 °C, per 25 minuti. Sarà facile con un roner; in alternativa, controllate l'acqua con un termometro, avendo cura di non toccare con la punta della sonda il fondo della casseruola.
Pulite gli asparagi e lessateli in acqua bollente salata per 3 minuti. Scolateli e tagliateli a striscioline.
Rassodate 1 uovo, cuocendolo nella stessa acqua bollente per 10 minuti.
Preparate lo zabaione: sbattete in una bastardella 1 uovo e 1 tuorlo. Unite il succo di ½ limone, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, 25 g di olio di semi e 25 g di vino.
Portate su un bagnomaria caldo e montate le uova con una frusta, fino a ottenere uno zabaione spumoso.
Preparate le cialdine, una alla volta, distribuendo 2 cucchiaiate di parmigiano grattugiato su un foglio di carta da forno e cuocendo per 1 minuto e 30 secondi nel forno a microonde alla massima potenza. Lasciatele raffreddare.
Fondete 30 g di burro e portatelo a un colore dorato.
Sgusciate l'uovo sodo e tritatelo finemente, ottenendo la mimosa.
Create nei piatti 4 nidi con gli asparagi. Rompete le uova al centro, completate con lo zabaione, il burro fuso, le cialdine e la mimosa d'uovo.

TUORLO MARINATO, CREMA DI CECI, CAPESANTE E LIMONI CANDITI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I LIMONI CANDITI
250 g limoni biologici
100 g zucchero

PER I TUORLI E LE CAPESANTE
240 g 6 capesante (solo le noci)
220 g ceci lessati
150 g zucchero
150 g sale
4 tuorli
1 uovo sodo
1 mazzetto di erbe miste (menta, salvia, rosmarino, timo, maggiorana)
limoni
senape
peperoncino
maggiorana per guarnire
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I LIMONI CANDITI
Lavate i limoni e tagliateli a fettine. Fateli bollire in acqua, scolateli e ripetete l'operazione per altre 2 volte.
Rimetteteli poi in casseruola con lo zucchero e 3 cucchiai di acqua, e cuoceteli a fuoco dolce, senza farli colorire, per circa 25 minuti.
Frullateli in un cutter, ottenendo una specie di marmellata.

PER I TUORLI E LE CAPESANTE
Frullate il sale e lo zucchero insieme con le foglie delle erbe aromatiche.
Stendete uno strato di questa miscela in un vassoietto, adagiatevi i 4 tuorli quindi ricopriteli con la miscela rimasta. Lasciateli marinare per almeno 2 ore.
Frullate i ceci con il succo di 2 limoni, 2 cucchiai di olio, l'uovo sodo, un pizzico di sale e di peperoncino, ottenendo una crema più liscia possibile.
Tagliate le capesante molto finemente con il coltello, in un battuto. Conditelo con un filo di olio, sale, pepe 1 cucchiaino di senape e un po' di succo di limone.
Componete i piatti utilizzando un anello di 8 cm di diametro: sul fondo fate uno strato con la crema di ceci, poi uno con il battuto di capesante. Adagiatevi i tuorli leggermente puliti dalla miscela di sale e zucchero, e completate con un filo di olio, foglie di maggiorana, i limoni canditi e scorza di limone grattugiata.

CHEF

LA SCUOLA

LA CUCINA ITALIANA

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI A. ODONE, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

SULLA BOCCA DI TUTTI

IL PANE MACULATO

La crosta croccante e profumata ricorda il mantello di un leopardo, la mollica è soffice e appena dolce. Provatelo a colazione, tostato e con un velo di burro, oppure all'aperitivo con formaggi erborinati e pâté

IMPASTO

PASTELLA PER LE MACCHIE

RIVESTIMENTO E COTTURA

La ricetta passo passo

IMPEGNO PER ESPERTI
TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI PIÙ 4 ORE DI RIPOSO
PER 4 PERSONE

250 g di farina Manitoba
160 g di latte
20 g di burro morbido
12 g di zucchero
6 g di lievito di birra
5 g di sale

PER LE MACCHIE
60 g di farina di riso
3 g di lievito di birra fresco
3 g di olio di girasole
3 g di zucchero
2 g di sale

1. Sciogliete il lievito di birra nel latte. Mescolate farina e zucchero, poi unite burro e latte. Impastate per almeno una decina di minuti; aggiungete quindi il sale e impastate per altri 5-6 minuti. **2-3.** Formate una palla e mettetela a riposare in una ciotola sigillata con la pellicola fino al raddoppio del volume. Ci vorranno almeno 1 ora e 30 minuti. I tempi potrebbero cambiare a seconda della temperatura della stanza. **4.** Impastate ancora, allungate l'impasto e fate 3-4 pieghe, poi formate nuovamente una palla. **5.** Mettete la palla a lievitare direttamente su una placca, coperta con la ciotola capovolta, fino al raddoppio del volume.

PER LE MACCHIE
6-7. Mescolate tutti gli ingredienti con 60 g di acqua fino a ottenere una pastella densa. **8.** Coprite la ciotolina con la pellicola e lasciate riposare la pastella per almeno 1 ora.

9-10. Riscaldate il forno a 250 °C e sul fondo disponete una piccola casseruola (adatta al forno) piena di acqua. Distribuite sulla superficie del pane la pastella per le macchie usando un pennello: dovrete formare uno strato uniforme e non troppo sottile. **11.** Infornate a 250 °C per 5-6 minuti poi, senza aprire, riducete a 220 °C e proseguite nella cottura per 25-30 minuti al massimo. **12.** Sfornate il pane maculato e lasciatelo raffreddare su una gratella prima di tagliarlo.

Il processo produttivo delle marmellate e delle confetture di Luxardo permette di salvaguardare al meglio i profumi e i sapori della frutta.

TUTTO IL MEGLIO DELLA FRUTTA

Quello tra la frutta e la famiglia Luxardo è un matrimonio d'amore che dura da due secoli e sette generazioni. La storia di questa azienda italiana ha inizio a Zara, nel 1821, con la produzione del Maraschino, l'iconico liquore a base di marasche selvatiche, ancora oggi apprezzato in tutto il mondo. Negli anni si sono affiancati altri successi, come il Limoncello, ottenuto dall'infusione in alcol delle scorze di limone e ideale come digestivo a fine pasto, come bevanda dissetante, allungato con acqua frizzante, e come ingrediente per aggiungere un tocco di freschezza mediterranea a dolci e cocktail. Con i limoni Luxardo produce anche la marmellata: come tutte le altre confetture dell'azienda è caratterizzata da un'altissima percentuale di frutta (dal 60 fino al 170%) ed è cotta sottovuoto a bassa temperatura, in modo che il suo sapore si preservi al meglio. Provare per credere con la ricetta della torta al limone! ● **WWW.LUXARDO.IT**

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI PER 4 TORTE DA 20 CM DI DIAMETRO

Per la frolla: 600 g farina
400 g burro – 200 g zucchero semolato – 40 g tuorlo
5 g sale – ½ baccello di vaniglia
Per la meringa italiana:
500 g zucchero semolato – 250 g albumi
Per il biscotto alle mandorle:
550 g albumi – 300 g farina di mandorle
300 g zucchero a velo – 250 g uova – 240 g farina 00
200 g zucchero semolato – 160 g tuorli
Per la bagna al limoncello: 100 g limoncello Luxardo
40 g zucchero semolato
Per completare:
marmellata Limone Luxardo

Per la frolla

Impastate gli ingredienti, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare per 1 ora.

Per la meringa italiana

Cuocete 400 g di zucchero semolato con 100 g di acqua portandolo fino a 121 °C. Cominciate a montare gli albumi con 100 g di zucchero semolato, quindi versate a filo lo zucchero cotto continuando a montare finché non otterrete una meringa soda.

Per il biscotto alle mandorle

Montate le uova e i tuorli con lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Unite, quindi, la farina 00 e gli albumi montati con lo zucchero semolato. Stendete il composto sulla carta da forno e infornatelo a 230 °C per 7 minuti. Sfornate e ritagliate 4 dischi di 20 cm di diametro, come le tortiere.

Per la bagna al limoncello

Scaldate in un pentolino 60 g di acqua, unite lo zucchero e il limoncello e fate restringere per una decina di minuti.
Foderate gli stampi con la frolla, dopo averla stesa a uno spessore di 5 mm; bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, appoggiate sul fondo le apposite sferette per la cottura in bianco o dei fagioli secchi e cuocete in forno a 180 °C per circa 15 minuti.
Montate le torte, distribuendo sul fondo della frolla uno strato di marmellata Limone Luxardo, quindi coprite con un disco di biscotto alle mandorle e bagnate con la bagna al limoncello Luxardo.
Decorate con degli spuntoni di meringa all'italiana, fiammeggiateli e completate colando altra marmellata Limone Luxardo tra le file di spuntoni.

CORSI DI PRIMAVERA

LE BELLE GIORNATE, FINALMENTE!

Arrivano occasioni di festa per ritrovarsi in famiglia e con gli amici e per preparare e gustare insieme i dolci della tradizione e i nuovi piatti di stagione

DOLCI DI PASQUA

Che cosa si impara
La teoria e la pratica dei grandi lievitati e la realizzazione di dolci tipici di Pasqua, tra cui la colomba e la pastiera.
Quanto dura 9 ore in due lezioni, di 3 e 6 ore.
Quanto costa 250 euro.
Quando si svolge 8 aprile (19-22), 9 aprile (8-14).

VERDURE: A TAVOLA CON L'ORTOLANO

Che cosa si impara
Tagli, abbinamenti e cotture degli ortaggi di primavera. Realizzazione di 4 ricette. **Quanto dura** 3 ore in un'unica lezione.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge 27 aprile (9.30-12.30), 28 aprile (15-18 e 19-22).

ANTIPASTI DI PESCE

Che cosa si impara
Preparazioni e tecniche per valorizzare il pesce come antipasto: previste 4 ricette, dai sapori freschi e originali.
Quanto dura
3 ore in un'unica lezione.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge 5 aprile (9.30-12.30), 19 aprile (15-18), 26 aprile (19-22).

INFO E CONTATTI
LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004. Scoprite gli altri corsi sul nostro sito *scuola.lacucinaitaliana.it*

FOTO **ARCH. LCI**

PER FELICIA

LA PASTA E L'ALGA DEL BENESSERE

l'innovazione in cucina parte dalla curiosità. Sperimentare, assaggiare, migliorare. Nascono così gli spaghetti alla Spirulina di Felicia, realizzati con materie prime senza glutine di altissima qualità: farina di riso integrale italiano e alga spirulina ApuliaKundi, biologica e pugliese, frutto di un processo virtuoso di economia circolare, che utilizza l'acqua purificata del ciclo di produzione della pasta e consente di risparmiare risorse naturali e preziose come l'acqua. Un modo concreto per prendersi cura dell'ambiente e del benessere delle persone. La spirulina è una microalga super nutriente ad alto contenuto di proteine vegetali, amminoacidi essenziali e sali minerali, talmente benefica da essere stata definita "il miglior cibo del XXI secolo" dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. In più, aiuta ad attivare il buonumore e ad aumentare le difese immunitarie e l'energia. Insomma, una pasta buona, nutriente e salutare che, come tutte quelle della gamma Felicia, piacerà a chi segue un'alimentazione equilibrata, consapevole, agli sportivi e a tutti coloro che amano variare e sperimentare nuovi gusti a tavola. ● **WWW.FELICIA.IT**

La Pasta alla Spirulina Felicia stimola l'ottimismo e la creatività in cucina e porta in tavola preziosi nutrienti. Abbinatela a sughi freschi e leggeri a base di verdure, pesce ed erbe aromatiche. Per il menù di Pasqua provatela anche con carciofi trifolati, menta e scorza di limone.

L'ARROSTO PERFETTO

Spiegato in tutti i passaggi cruciali, ecco il pezzo forte del pranzo della domenica. Dalla legatura (in due modi) al sugo

La ricetta

IMPEGNO MEDIO

TEMPO 1 ORA E 30 MINUTI PIÙ 30 MINUTI DI RIPOSO

PER 10-12 PERSONE

1,8 kg di polpa di spalla di vitello, 100 g di sedano, 100 g di carota, 100 g di cipolla, rosmarino, burro, amido di mais, vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe

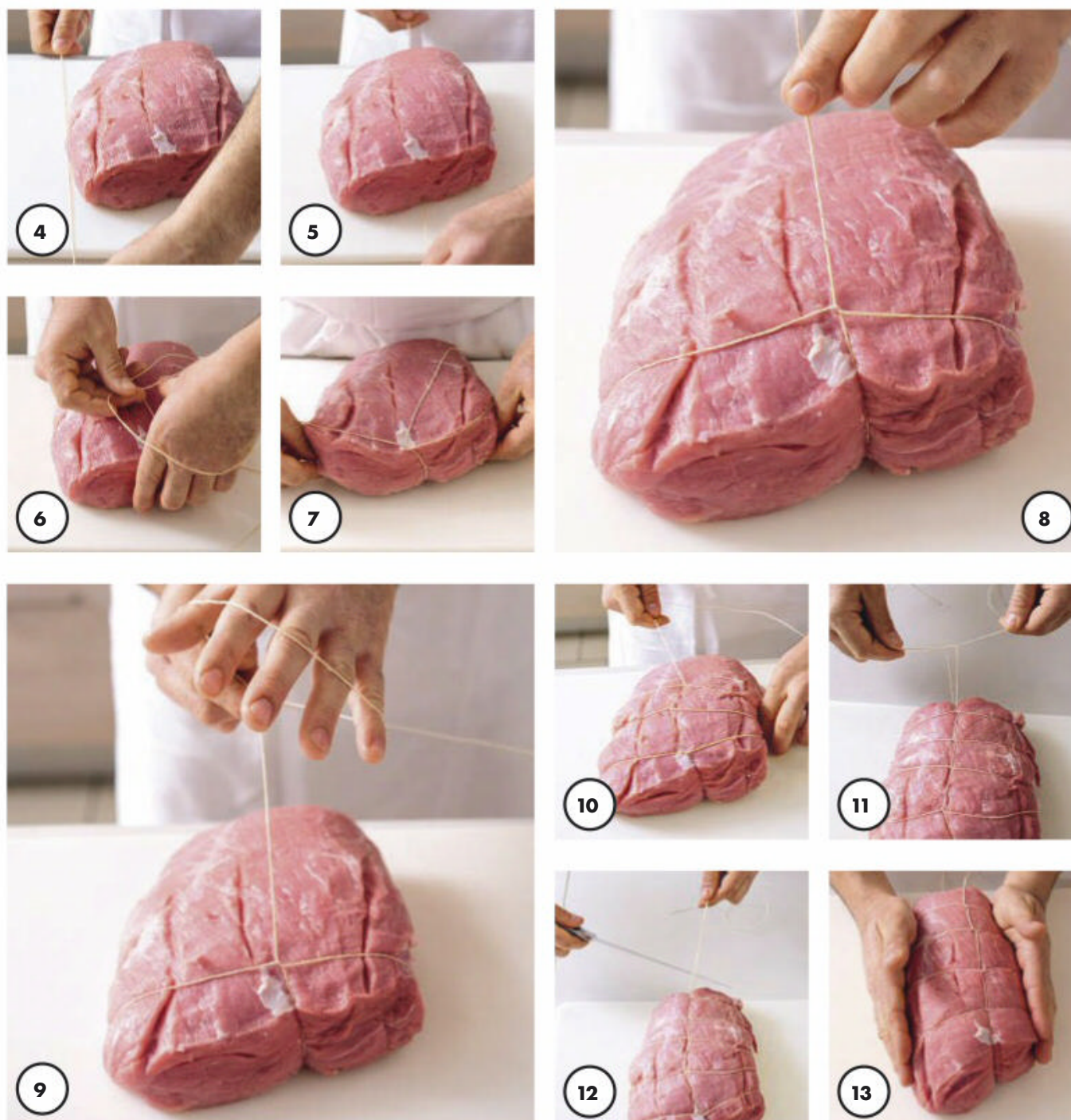
1. PULITE la carne dal tessuto connettivo in eccesso.
2. LEGATELA con lo spago.
3. TAGLIATE a tocchetti sedano, carota e cipolla e metteteli in una pirofila con 1 rametto di rosmarino piegato e legato.
4. ROSOLATE l'arrosto, salato e pepato, su tutti i lati in una padella con un filo di olio, per circa 5 minuti.
5. TOGLIETE l'arrosto dalla padella e appoggiatelo su una gratella, collocata sopra la pirofila delle verdure. Bagnate la padella con 1 bicchiere di vino, portate a bollore e versate il sugo nella pirofila. Unite 1 bicchiere di acqua.
6. INFORNATE l'arrosto e la pirofila sovrapposti a 200 °C per circa 50 minuti. Sfornate e fate riposare per almeno 30 minuti.
7. FILTRATE il sugo di cottura e fatelo addensare sul fuoco con 1 cucchiaino di amido di mais e una noce di burro.

1-3. Liberate la carne dal tessuto connettivo bianco, che ha una consistenza molto tenace e l'arrosto non prevede una cottura abbastanza lunga per ammorbidirlo. Inoltre tende a ritirarsi e a deformare la polpa.
4-5. Sistemate la carne sul tagliere e posizionate lo spago al di sotto, lungo la linea centrale.
6-7-8. Create un anello con lo spago, passatelo sopra il polso, come un braccialetto, quindi con la stessa mano afferrate il pezzo di carne e fate scorrere l'anello al di sotto. Stringetelo intorno alla polpa, poi tirate il filo nuovamente verso di voi.
9-10-11. Ripetete l'operazione, creando 4 o più anelli, fino ad arrivare all'estremità del pezzo. Annodate, infine, lo spago per fissare la legatura.
12-13. Tagliate lo spago e sistemate al meglio la legatura per avere una forma armoniosa. La legatura serve a dare all'arrosto una forma regolare, che aiuta a ottenere una cottura più omogenea e fette più uniformi, al taglio. È indispensabile negli arrosti arrotolati e ripieni, perché trattiene la farcitura. Si può fare in due modi, uno continuo, «a salame» (qui a fianco), uno con legature singole parallele (nell'altra pagina).

PULITURA

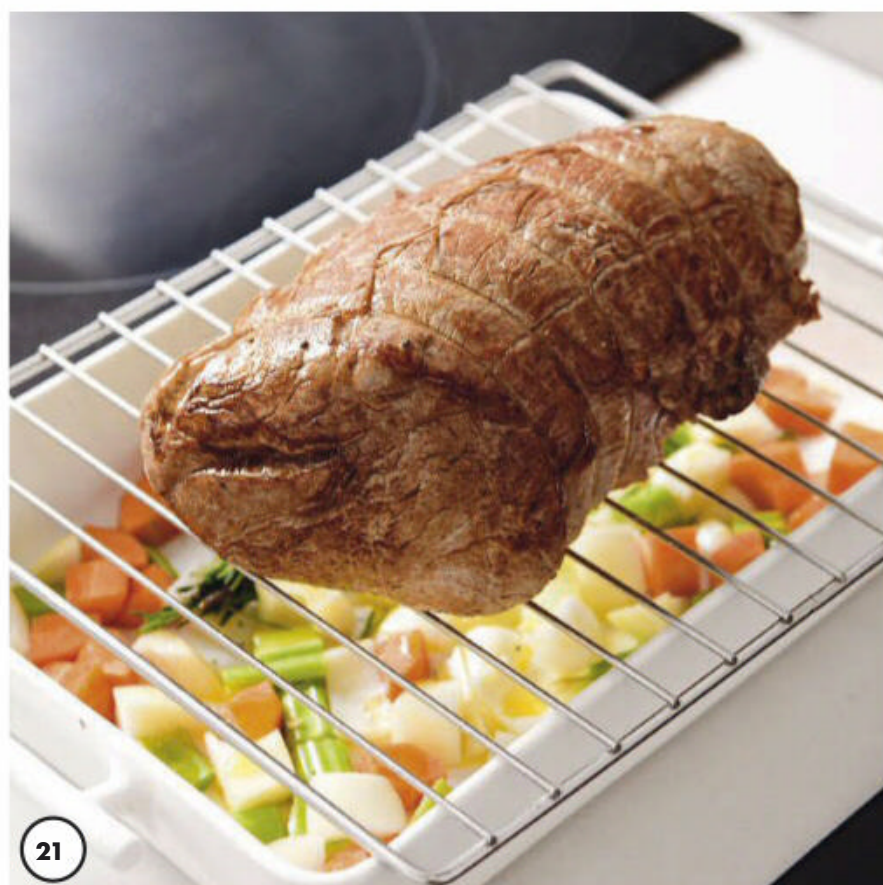
LEGATURA CLASSICA «A SALAME»

RICETTA **D. PISANI**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

→

ROSOLATURA

La rosolatura è fondamentale per un buon arrosto: serve a dare sapore, grazie alla caramellizzazione della superficie, e soprattutto a concentrare tutti i succhi all'interno della polpa.
14-15. Salate e pepate l'arrosto e rosolatelo con un filo di olio in una padella della giusta misura: se è troppo grande, il grasso intorno alla carne brucia e va buttato via insieme ai resti della caramellizzazione, che sono invece preziosi da recuperare con la deglassatura.
16-17-18. Voltate l'arrosto su tutti i lati con una pinza, estremità comprese.

Voltate la carne solamente quando la parte a contatto con la padella sarà molto ben rosolata: viceversa, perderebbe liquidi impoverendosi e «annacquando» l'olio, che comprometterebbe la riuscita di una crosticina asciutta e ben colorita.

AROMI PER IL SUGO DI COTTURA

19. Sedano, carota e cipolla tagliati a pezzetti, insieme con un ramo di rosmarino (piegato e legato per non disperdere gli aghi) danno profumo alla carne. Raccoglieteli in una pirofila.
20-21. Adagiate l'arrosto appena rosolato su una griglia posata sulla pirofila, lasciando che sgoccioli sulle verdure. Poi infornate tutto così.

Le verdure cuoceranno nel sugo della deglassatura stemperato con un bicchiere di acqua, raccogliendo nel contempo tutti i succhi della carne in cottura.

→

Olive Dolci Giganti

Sapori autentici di Grecia

Le Olive Verdi Dolci Giganti nascono nella Calcidica, penisola greca vicino a Salonicco, formata da tre lingue di terra che si allungano nel mar Egeo. L'ulivo costituisce da almeno due secoli un punto di riferimento importantissimo sia per la vita economica, che per le tradizioni culturali degli abitanti di questa zona.
Sono olive caratterizzate da un frutto di grosse dimensioni, dalla polpa carnosa e croccante e da un aroma delicatamente fruttato.

Insalata di ortaggi con Olive Giganti

Ingredienti per 4 Persone:

Cavolfiore bianco e giallo	500 g
Feta	200 g
Olive verdi giganti	200 g
Pomodori piccadilly	200 g
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Olio evo	q.b.
Basilico	q.b.

Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
www.madamaoliva.it

DEGLASSATURA

22-23-24. Togliete la carne dalla padella e versatevi 1 bicchiere di vino. Riportate a bollore, mescolando con una spatola in modo da sciogliere i residui caramellizzati fino a ottenere un sugo fluido.

22

23

24

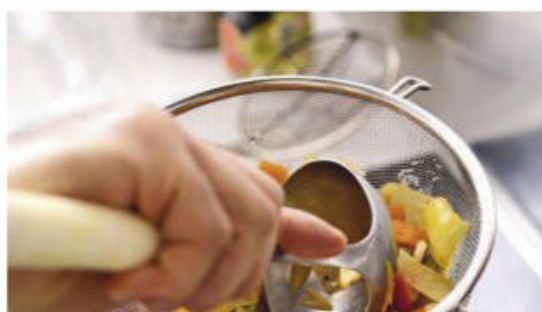
COTTURA E SUGO

25

26

27

29

28

25. Versate il sugo nella pirofila delle verdure, insieme con 1 bicchiere di acqua: le verdure così cuoceranno senza bruciare, rilasceranno i loro aromi nel sugo, che si arricchirà raccogliendo i succhi dell'arrosto.
26. Infilate la sonda del termometro fino al cuore dell'arrosto.
27-28. Infornatelo a 200 °C e cuocetelo finché non raggiunge i 60-65 °C al cuore. Al tatto dovrà essere morbido ma consistente. L'utilizzo della griglietta consente alla carne di cuocere in modo uniforme, perché il calore gira intorno a tutto il pezzo, evitando che la base si bagni. Così non servirà girarlo durante la cottura. Nel frattempo i liquidi della carne sgocciolano nella pirofila delle verdure.
29. A fine cottura, mentre l'arrosto riposa, recuperate il sugo dalla pirofila, schiacciando le verdure in un setaccio, e fatelo restringere per qualche minuto con 1 cucchiaino di amido di mais, diluito in un goccio di acqua. Unite quindi una noce di burro per lucidare la salsa. Le verdure non si riutilizzano perché già hanno ceduto tutto il loro aroma al sugo.

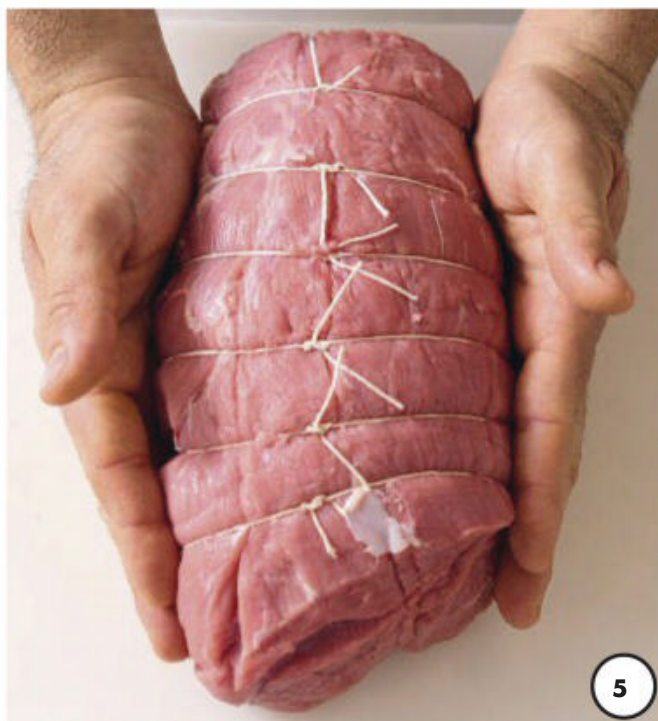
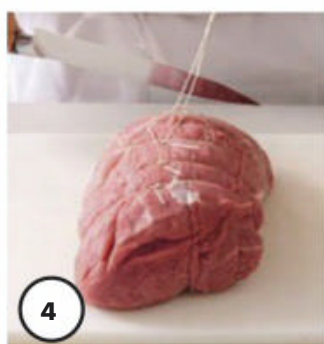
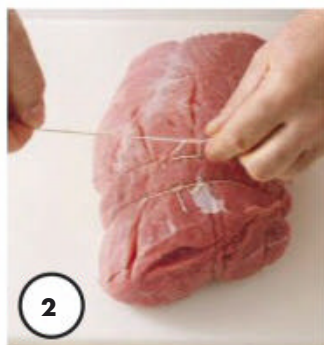
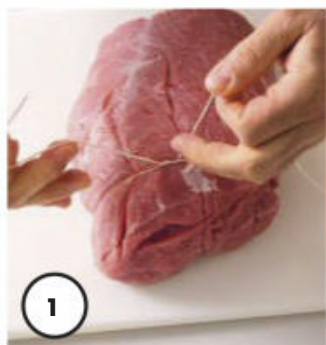
È pronto? Toccate la carne: deve essere morbida ma consistente.

LEGATURA ALTERNATIVA

1

2

3 4

5

Scegliete questa legatura, sicuramente più facile, se avete un pezzo di carne semplice, e non avete l'esigenza di chiudere un arrotolato.
1-2-3-4. Fate passare lo spago sotto il pezzo di carne, create un anello e annodatelo, quindi tagliate lo spago. Ripetete l'operazione creando altri anelli paralleli, fino a legare tutto l'arrosto.

Altri arrosti, arrotolati e ripieni su www.lacucinaitaliana.it

Padella **Alessi**, tovagliolo **Lisa Corti**.

UNA TORTA SENZA IL FORNO

Mescolate gli ingredienti per l'impasto, decorate (noi scegliamo i lamponi) e poi cuocete direttamente sul fornello

IMPEGNO FACILISSIMO
TEMPO 25 MINUTI
PER 6 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

300 g di preparato per torta in padella San Martino: la confezione contiene la miscela di farine e lievito già dosata per una torta e riporta sulla scatola le istruzioni per completarla. **2 uova** Bio Vita di Aia, 100% italiane e biologiche, **130 g di lamponi**, **50 g di olio di semi**, **panna fresca** per decorare.

LA RICETTA

Sbattete le uova in una ciotola, unitevi l'olio di semi, quindi il preparato per la torta. Amalgamate tutto, fino a ottenere un composto liscio e piuttosto denso; unitevi 100 g di lamponi e mescolateli al composto. Ungete leggermente una padella antiaderente (ø 24 cm) con un filo di olio di semi e versatevi il composto. Adagiate in superficie, affondandoli leggermente, i lamponi rimasti e cuocete con il coperchio a fuoco basso per circa 18 minuti. Completate a piacere: suggeriamo panna montata e altri lamponi.

Trovate tante altre ricette facili e veloci sul nostro nuovo sito www.lacucinaitaliana.it

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI, AG. 123RF**, STYLING **B. PRADA**

1. Il Gran Cotto di **Negroni** è un prosciutto di alta qualità, 100% italiano, cotto lentamente al vapore e poi tagliato in fette sottili, in vaschette da 110 g.

2. Solo ceci lessati, biologici, acqua e sale nel vasetto di **Alce Nero**: saporiti e teneri, sono ideali per preparazioni come creme e salse.

3. Fondo Montebello produce il suo Aceto Balsamico di Modena Igp con uve biologiche. Con un'alta densità e buona acidità, è ottimo su insalate, primi piatti e frutta.

4. I pistacchi americani sono ricchi di proteine, carboidrati e grassi sani. Questi di **Noberasco** sono in guscio, tostati e non salati.

5. Pasta cremosa, crosta fiorita edibile e gusto sapido caratterizzano la robiola Bosina del **Caseificio dell'Alta Langa**, formaggio molle leggermente stagionato, di latte misto vaccino e ovino.

6. Tra le espressioni migliori della tradizione casearia pugliese, la scamorza affumicata Murgella del **Caseificio Palazzo** è prodotta senza l'utilizzo di caglio animale.

7. Dall'unione delle tre cultivar di olive che hanno reso celebre l'olio toscano, Frantoio, Moraiolo e Leccino, nasce l'olio Frantoio Santa Tea Igp Toscano Colline di Firenze di **Gonnelli 1585**. Fresco e appena pungente, per zuppe e bruschette.

8. Qualità, sostenibilità, convenienza e italianità sono i principi che guidano le scelte di **Iper La grande i:** ora, nel reparto frutta e verdura prodotti di stagione come le fragole.

9. Rustichella d'Abruzzo produce gli spaghettini con semole di alta qualità e acqua di montagna, trafilatura al bronzo e lenta essiccazione.

10. Il **Prosciutto di Carpegna Dop** è un'eccellenza marchigiana che nasce nel territorio del Montefeltro: lavorazioni antiche, rigoroso disciplinare e microclima particolare rendono questo salume particolarmente morbido, saporito e leggermente ambrato.

11. Ricco di fermenti lattici e lieviti, il kefir è una gradevole bevanda di alto valore probiotico. **Il Viaggiator Goloso** la propone a base di latte vaccino, in confezioni da 250 ml.

12. Zafferano 3 Cuochi dal 1935 racchiude in bustine singole da 15 g la preziosa polvere, ottenuta dalle migliori partite di zafferano.

INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.

Aia Food aiafood.com
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
American Pistachio Growers americanpistachios.it
Andrea Merendi @merendiandrea
Baci Perugina baciperugina.com
Baule Volante baulevolante.it
Bauli bauli.it
Berlucchi berlucchi.it
Bitossi Home bitossihome.it
BluRhapsody blurhapsody.com
Bonetti bonettispa.it
Cantina Bolzano kellereibozen.com
Cantine Ferrari ferraritrento.com
Cantine Maschio cantinemaschio.com
Cargo-High Tech cargomilano.it
Caseificio dell'Alta Langa caseificioaltalanga.it
Castello Monaci gruppoitalianovini.it
Cecchi cecchi.net
Compagnia dei Caraibi compagnia deicaraibi.com
Consorzio Prosciutto di Carpegna DOP consorzioprosciutto dicarpegna.it
Contadi Castaldi contadicastaldi.it
Ferrero ferrero.it
Fondo Montebello fondomontebello.com
Gonnelli 1585 gonnelli1585.it
il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Iper La grande i iper.it
La Double J ladoublej.com
La Gallina Matta lagallinamatta.com
Laboratorio Paravicini paravicini.it
Lamole di Lamole lamole.com
Les-Ottomans les-ottomans.com
Lindt lindt.it
Lisa Corti lisacorti.com
M9-Mostra GUSTO m9museum.it
Maculan maculan.net
Marco de Bartoli marcodebartoli.com
Masi masi.it
Masottina masottina.it
Materia Ceramica per artemest.com
Motta mottamilano.it
Murgella di Caseificio Palazzo murgella.it
Muzzi Antica Pasticceria pasticceriamuzzi.com
MV% Ceramics Design mv-ceramicsdesign.it
Negroni negroni.com
Paola Caselli per artemest.com
Parma City of Gastronomy parmacityofgastronomy.it
Pasticceria Filippi pasticceriafilippi.it
Ponte 1948 ponte1948.it
Principe di Fino principedifino.it
Qualità Alto Adige altoadigelatte.com
Rossi&Rossi rossiandrossi.it
Rustichella d'Abruzzo rustichella.it
S.Martino ilovesanmartino.it
Scavolini scavolini.com
Seletti seletti.it
Tenute Piccini piccini1882.it
The Garda Egg Co. thegardaeggco.com
Venchi it.venchi.com
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Vietti vietti.com
Villa Sandi villasandi.it
Villari per artemest.com
Westwing westwing.it
Zàini zainimilano.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 88,00	€ 148,00
GQ	10	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	41	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2022 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8798 del 05-05-2021

VAL VENOSTA, IL PARADISO DELLE MELE

> *Un luogo suggestivo, con una bellezza così naturale e autentica da togliere il fiato, dove il sole splende con vigore e il silenzio riecheggia infinito, interrotto solo dal fruscio del vento e dal ronzio degli insetti.*
> *Dove i raggi che scaldano la terra cedono il posto alle temperature fredde della notte. In un ritmo lento e costante che giorno dopo giorno origina vita.*

Siamo in Val Venosta. Qui tra i 500 e i 1000 metri di altitudine, la natura compie miracoli e con il sostegno degli appassionati agricoltori offre frutti eccezionali dai sapori così intensi, perché d'alta quota. Non a caso, questa è la zona omogenea più alta d'Europa per la coltivazione delle mele.
I rigogliosi meleti carichi ora di fiori ora di frutta colorano la Valle e sprigionano profumi e aromi inebrianti che il vento porta con sé da Malles fino a Parcines.

Una tela variopinta incorniciata dalle alte vette delle Alpi Venoste, che difendono la Val Venosta dalle perturbazioni, assicurando riparo ai lussureggianti alberi da frutto.

Così la perfetta esposizione della Valle alla luce solare, insieme all'escursione termica, intensificano il gusto e donano un impeccabile colore ai frutti. E intanto, una brezza leggera li accarezza delicatamente, cullandoli fino al momento della raccolta.

Di questa Valle incantata dal microclima unico la regina è la Golden Delicious Val Venosta, la mela dorata dalle inconfondibili "guance" rosate. Intensamente saporita e compatta grazie alle fasi di vegetazione più brevi e alle maturazioni più lente tipiche dei frutti delle zone alpine. Croccante e dal colorito brillante per effetto dell'alternanza di temperatura. Impossibile resisterle.

Dalla fioritura dei germogli fino alla maturazione dei frutti, la Val Venosta vigila premurosa sui suoi meleti e conquista il titolo di Paradiso delle Mele.

QUESTO L'HO FATTO IO

A Food Farm 4.0, studentesse e studenti delle scuole superiori di Parma si mettono alla prova nella produzione a filiera corta. Un'esperienza per imparare come nasce un prodotto finito. Con la soddisfazione di ritrovarlo poi sugli scaffali del supermercato

Ora si chiama Pcto la discussa alternanza scuola-lavoro che molti studenti apprezzano come prova sul campo di quello che si fa in classe. Food Farm 4.0 (*foodfarmparma.it*) è una fabbrica alle porte di Parma che produce conserve, una linea bakery e, da aprile, anche formaggi a maturazione breve. Gli «impiegati» invece sono i giovanissimi allievi di alcune scuole superiori della zona. Filippo Cantadori, dell'Istituto Agrario Bocchialini, diciotto anni, si è così appassionato che è tornato per altre due settimane come volontario durante le vacanze estive. «Tra prima e seconda volta, ho provato un po' di tutto, dalla mondatura della frutta all'impasto di biscotti e grissini, dall'etichettatura e stoccaggio al controllo di qualità», racconta Filippo. «È stato importante uscire dall'aula e una volta tanto mettere in pratica le nozioni». Viene naturale chiedergli se dopo il diploma cercherà lavoro in questo settore. «Prima vorrei fare l'università», risponde. «Ma poi sì, mi piacerebbe, e nella Food Valley le opportunità certo non mancano». Supervisor di Food Farm 4.0 è il professor Salvatore Di Bella, che segue i ragazzi durante le tre settimane di stage, la prima di formazione, le altre due di produzione. «Si lavora otto ore al giorno in filiera, acquisendo le competenze base. Ragazze e ragazzi vedono nascere il prodotto dalle loro mani, ed è una bella soddisfazione», dice Di Bella. «A giugno 2021 abbiamo introdotto anche la commercializzazione. Non sa come sono felici di trovare i vasetti Bontà di Parma al supermercato e di poter dire "questo l'ho fatto io!"». SARA MAGRO